Pane Di Carne

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Mescolare le carni, aggiungere 2 uova, il brandy, il burro fuso, la cipolla, un po' di basilico e di maggiorana tritati, il sale e il pepe.
Rassodare le altre 2 uova.
Mettere il composto in 1 pirofila imburrata, arrotolato come fosse un salame, dopo aver disposto nel centro le 2 uova sode. Metterlo nel forno, a calore moderato, per 1 ora.

Ingredienti per 8 persone

- 750g di vitello tritato
- 300g di salsiccia
- 1 bicchiere di brandy
- 4 uova
- 50g di burro
- cipolla
- basilico
- maggiorana
- pepe
- sale

Ricette simili

- Hamburger Ai Tre Sapori
- Vitello Farcito
- Cima Alla Genovese
- Involtini Con Salsiccia
- Coniglio Ripieno (4)

Pao Tzu

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Aggiungete alla farina, il lievito e un cucchiaio di zucchero e un bicchiere di acqua calda.
Lavorate l'impasto e lasciatelo riposare per circa due ore al caldo per farlo lievitare. In un recipiente mescolate la carne di maiale, il porro e la cipollina tritati, due cucchiaini di zucchero, un cucchiaio di salsa di soia, un cucchiaino di olio di sesamo e un pizzico di sale.
Fate marinare per un'ora, quindi friggete nell'olio e lasciate raffreddare.
Riprendete a lavorare l'impasto, formate una salsiccia e ricavatene 8 dischi dello spessore di circa 3 centimetri.
Schiacciate ogni disco con un cucchiaio e riempitelo di ripieno.
Pennellate d'olio ogni focaccina, cospargetela di semi di sesamo e cuocetele a vapore per 25 minuti. Servitele calde.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di maiale macinato
- 250g di farina
- 1 porro
- 1 cipollina
- 20g di lievito di birra
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- zucchero
- olio di sesamo
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Focaccine Di Maiale Al Vapore
- Manzo Alle Verdure (2)
- Chapche
- Maiale Alla Canton
- Fettine Alla Hawaiana

Paprikache Di Agnello

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Tagliare a piccoli cubetti 1000 g di polpa d'agnello e rosolarla in 80 g di strutto con 3 cipolle affettate.
Condire con sale e paprica semipiccante, quindi unirvi 2 peperoni verdi affettati e 2 pomodori maturi a pezzi, con 3 spicchi d'aglio affettati.
Portare a cottura completa e legare con un bicchiere di panna e un cucchiaio di farina.
Versare il tutto su 800 g di patate lessate e affettate ancora calde.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di polpa d'agnello
- 80g di strutto
- 3 cipolle affettate
- sale
- paprica semipiccante
- 2 peperoni verdi affettati
- 2 pomodori maturi a pezzi
- 3 spicchi di aglio affettato
- 1 bicchiere di panna
- 1 cucchiaio di farina
- 800g di patate lessate affettate

Ricette simili

- Agnello Alla Paprica
- Gulasch Alla Csangò
- Stufato Di Renna
- Moussaka (3)
- Goulasch

Passato Di Pomodoro

Secondo di carne a base di coniglio

Ricetta

Scaldare l'olio e il burro, unire il coniglio a pezzi, salare, pepare e rosolare da ogni lato.
Unire le cipolline tritate, bagnare con il vino, far evaporare, coprire e cuocere a fuoco dolce per 30 minuti. Se necessario unire un po' di brodo.
Unire i funghi, far insaporire, aggiungere il pomodoro e cuocere per altri 30 minuti.
Servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 coniglio di 1200 g
- 40g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 3 cipolline
- 400g di funghi
- 1 bicchiere di passato di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coniglio Alla Cacciatora Con Funghi
- Coniglio Alla Langarola (2)
- Coniglio Alla Langarola
- Coniglio Alla Langarola (3)
- Coniglio Alle Olive (3)

Pasticcio Di Carne

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliare a fette la carne, appiattirla con il batticarne.
Bollire per qualche minuto i carciofi a fette.
Imburrare una pirofila e riempirla alternando strati di carciofi, carne e prosciutto.
Cospargere ogni strato con fiocchi di burro e sale.
Coprire la pirofila e cuocere in forno per 30-45 minuti.
Scoprire nelle ultime fasi della cottura per far gratinare per bene il pasticcio.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fesa di vitello
- 100g di prosciutto cotto
- 1 confezione di carciofi findus
- 70g di burro
- sale

Varianti

- Pasticcio Di Carne (2)
- Pasticcio Di Carne (3)
- Pasticcio Di Carne (4)
- Pasticcio Di Carne E Verdure

Ricette simili

- Involtini Ai Carciofi (2)
- Fagottini Di Carne E Prosciutto
- Cotolette A Sorpresa
- Costolette Al Prosciutto
- Scaloppine Al Limone Con Piselli Fantasia

Pasticcio Di Carne (2)

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Imburrate una pirofila e disponete sul fondo le patate a rondelle, poi la carne salata e pepata e, infine, le uova sode a rondelle.
Bagnate con un po' di brodo, distribuite fiocchetti di burro.
Inumidite il bordo della pirofila, coprite il pasticcio con la sfoglia tirata a 1 cm di spessore e premete i bordi.
Bucherellate la superficie.
Cuocete a 180 gradi un'ora.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di carne di manzo in fettine sottili
- 5 patate
- 2 uova sode
- brodo
- 200g di farina
- 100g di burro
- sale
- pepe
- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata

Varianti

- Pasticcio Di Carne
- Pasticcio Di Carne (3)
- Pasticcio Di Carne (4)
- Pasticcio Di Carne E Verdure

Ricette simili

- Sgonfiotti Di Carne Di Vitello
- Involtini Di Carne Di Manzo
- Spezzatino Di Zurigo
- Filetto In Crosta Alla Wellington
- Fettine All'origano

Pasticcio Di Carne (3)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Battete le fette di vitello allargandole bene.
Stendete la prima fetta sul fondo di una casseruola un po' fonda, deve starci di misura; cospargetela con un po' di formaggio grattugiato e un pizzico di sale; sopra adagiatevi una fetta di mortadella e poi una di prosciutto cotto; coprite questo primo strato con un uovo sbattuto.
Ripetete gli strati e terminate con una frittatina di un uovo.
Cuocete a bagnomaria per 2 ore.
Rovesciate il pasticcio che si staccherà facilmente. Appoggiatevi sopra un peso e lasciatelo così per circa un'ora.
Scolate il liquido di consistenza gelatinosa che si è formato, servirà come guarnizione.
Fate raffreddare il pasticcio in frigorifero.
Potete servirlo anche il giorno dopo tagliato a fette trasversali. Vini di accompagnamento: Alto Adige Lagrein Rosato, Colli Piacentini Sauvignon DOC, Lizzano Rosato DOC.

Ingredienti per 8 persone

- 4 fette larghe di carne di vitello magro
- 4 fette spesse di mortadella
- 4 fette di prosciutto cotto
- 4 uova
- 2 cucchiai di formaggio grattugiato
- sale

Varianti

- Pasticcio Di Carne
- Pasticcio Di Carne (2)
- Pasticcio Di Carne (4)
- Pasticcio Di Carne E Verdure

Ricette simili

- Pancetta Farcita
- Hamburger Alle Erbe (2)
- Involtini Dorati
- Polpettone Farcito Con Il Bimby
- Arrosto Farcito (2)

Pasticcio Di Carne (4)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Affettare la carne e appiattirla col batticarne.
Mondare i carciofi, tagliarli a fette larghe e farli bollire per pochi minuti in acqua acidulata con limone.
Imburrare una pirofila e riempirla a strati con uno strato di carciofi, uno di carne e uno di prosciutto.
Coprire ogni strato con fiocchetti di burro, sale e pepe.
Cuocere coperto in forno caldo a 200 gradi per circa 40 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di fesa di vitello
- 6 carciofi
- 150g di prosciutto cotto
- 80g di burro
- succo di limone
- pepe
- sale

Varianti

- Pasticcio Di Carne
- Pasticcio Di Carne (2)
- Pasticcio Di Carne (3)
- Pasticcio Di Carne E Verdure

Ricette simili

- Involtini Ai Carciofi (2)
- Fagottini Di Carne E Prosciutto
- Involtini Alla Siciliana
- Cotolette A Sorpresa
- Bracioline Di Vitello Con Carciofi

Pasticcio Di Carne E Verdure

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Friggere in 1/2 bicchiere d'olio bollente 600 g di carne macinata (di vitello o maiale).
Salare, pepare e disporla in una teglia da forno sopra uno strato di peperoni affettati.
Coprire con uno strato di melanzane affettate e pomodori spezzettati.
Soffriggere nell'olio di cottura della carne 2 spicchi d'aglio e 1 ciuffo di prezzemolo tritato e versare l'olio sul pasticcio.
Passare la teglia in forno già caldo a 180 gradi per 40 minuti. Si serve tiepido.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 600g di carne macinata di vitello (o di maiale)
- sale
- pepe
- peperoni
- melanzane
- pomodori
- 2 spicchi di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato

Ricette simili

- Chiles In Nogada
- Albòndigas En Chipotle
- Pancetta Farcita
- Polpettine Miste
- Scottiglia Aretina

Pasticcio Di Coniglio

Secondo di carne a base di coniglio

Ricetta

Sbucciare le patate e tagliarle a fette sottili.
Lavare il coniglio, asciugarlo e strofinarlo con sale e pepe. In una teglia unta disporre uno strato di patate e uno di coniglio.
Cospargere con un trito di aglio e prezzemolo.
Ricoprire con altre fette di patate.
Emulsionare 6 cucchiai di olio con 6 di acqua e versare sul pasticcio.
Salare e pepare.
Cuocere in forno caldo a 180 gradi per circa 90 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 coniglio a pezzi
- 6 patate
- 3 spicchi di aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Coniglio Con Funghi E Patate Alla Pentola A Pressione
- Coniglio Con Patate
- Coniglio Alle Patate
- Coniglio Al Gin
- Coniglio In Potacchio (2)

Pasticcio Di Coste

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Pulire il bianco delle coste e farlo lessare per 20 minuti, in acqua salata. In una teglia imburrata fare uno strato di coste, uno di grana grattugiato, uno di prosciutto cotto e uno di fette di formaggio fondente. **Continuare** ad alternare gli strati, finendo con le coste cosparse con molto grana e fiocchetti di burro. **Infornare** a 200 gradi per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di coste di maiale
- sale
- burro
- formaggio grana grattugiato
- prosciutto cotto
- formaggio fondente

Ricette simili

- Coste Al Sugo
- Petto Di Vitello Alle Erbe
- Polpettone Saporito (3)
- Polpettone Arrosto (2)
- Polpettone In Verde

Pasticcio Di Maiale Con Bacon E Patate

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Riunite in una grande ciotola il bacon e la cipolla grossolanamente tritati.
Aggiungete le patate tagliate a fiammifero, cospargete di farina e mescolate.
Sbattete le uova, salatele, pepatele, diluitele con il latte e versate il tutto nella ciotola del bacon amalgamando in modo da ottenere un morbido impasto. In una teglia fate fondere il burro e quando è dorato versatevi il composto.
Pareggiate la superficie e rigatela con i rebbi di una forchetta.
Cuocete in forno a 200 gradi per circa 45 minuti.
Tagliate il pasticcio a fettine e servite caldo. Vini di accompagnamento: Alto Adige Santa Maddalena DOC, Bolgheri Rosato DOC, Alezio Rosato DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di bacon
- 300g di patate
- 40g di burro
- 1/2 di cipolla
- 1 cucchiaio di farina
- 2 uova
- 1/2 bicchiere di latte
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fegato Al Bacon
- Arrosto Di Alce Glassato Con Rotolo Di Patate
- Costolette Di Vitello Alla Valdostana
- Polpettone Di Coniglio
- Gulasch Di Federico

Pasticcio Di Manzo Con Pancetta E Patate

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Ungere con olio 1 pirofila, poi fare un primo strato con il manzo, disporvi sopra le fette di pancetta e ricoprire il tutto con qualche fetta di patata e qualche filetto di pomodoro.
Irrorare con 1 filo d'olio e spolverizzare con sale, pepe e origano.
Continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con le fette di patate.
Unire un po' di brodo caldo e passare in forno già caldo a 180 gradi per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di bollito di manzo tagliato a fette
- 100g di pancetta affumicata a fettine
- 4 patate lesse
- olio d'oliva
- 6 pomodorini
- origano
- brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spiedini Di Manzo Multicolori
- Filetto Di Manzo Al Barbaresco
- Controfiletto Alla Pizzaiola
- Coniglio Alle Patate
- Involtini Di Carne Di Manzo

Pasticcio Di Rognoni

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Affettare sottilmente 2 rognoni di vitello e saltarli in padella con poco olio.
Eliminare il liquido di cottura e saltare di nuovo i rognoni con poco olio, 1/2 cipolla affettata e 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.
Salare e aggiungere 2 petti di pollo sfilettati.
Completare la cottura e far raffreddare.
Foderare con pasta sfoglia (fresca o surgelata) una tortiera unta con burro e versarvi all'interno il misto di rognoni e pollo trifolati, bagnare con un cucchiaio di sherry secco e chiudere con altra pasta sfoglia.
Cuocere a forno caldo a 150 gradi.
Servire tiepido.

Ingredienti per 4 persone

- 2 rognoni di vitello
- olio d'oliva
- 1/2 di cipolla affettata
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- 2 petti di pollo sfilettati
- pasta sfoglia
- burro
- 1 cucchiaio di sherry secco

Ricette simili

- Rognone Trifolato
- Rognone In Umido
- Rognone All'agro
- Filetto Tartufato
- Coniglio Stufato Con Peperoni

Pasticcio Di Selvaggina In Crosta

Secondo di carne a base di pernici

Ricetta

Private il grasso di rognone della pellicina, cospargetelo con un po' di farina e tritatelo grossolanamente. Ponetelo quindi in una terrina con l'acqua e il resto della farina, e lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto sodo e omogeneo. Salatelo e lavoratelo ancora un poco sulla spianatoia; lasciatelo riposare per un paio d'ore e poi stendetelo sottilmente con il matterello in una sfoglia. Da questa ricavate una striscia, larga 2 cm e lunga quanto il perimetro della pirofila, e un coperchio in misura.
Spennellate il bordo della pirofila con un po' di tuorlo sbattuto, poi rivestitelo con la striscia di pasta preparata.
Disossate le pernici, ponete gli ossi in una casseruola con l'olio caldo e fateli rosolare a fuoco vivo insieme a metà della cipolla e della carota, per 4-5 minuti.
Unite il vino, fatelo consumare leggermente, quindi versate nella casseruola anche l'acqua e lasciate cuocere gli ossi fino a quando il liquido si sarà ridotto della metà. A questo punto passate al setaccio il fondo di cottura degli ossi, raccoglietelo in un pentolino pulito e lasciatelo sobbollire a fuoco medio fino a quando sarà diventato un quarto della quantità iniziale. In un tegame fate soffriggere la pancetta tagliata a dadini a calore moderato per 5 minuti, poi unite il resto delle verdure e lasciatele rosolare per 4-5 minuti. In un altro tegame fate fondere dolcemente il burro e rosolatevi la carne di pernice per 6-7 minuti a fuoco vivo, quindi ponete nel recipiente anche il soffritto di verdure e pancetta, la paprica, le bacche di ginepro schiacciate, il sale necessario e una macinata di pepe.
Mescolate bene e trasferite il composto nella pirofila, quindi appoggiatevi sopra il coperchio di pasta aiutandovi con il matterello, e premetelo bene lungo il bordo.
Usate i ritagli di pasta per decorare il coperchio preparato con tante strisce disposte a griglia, quindi praticate un foro nel centro dello stesso per permettere la fuoriuscita del vapore durante la cottura.
Fate cuocere il pasticcio nel forno a 200 gradi per circa 50 minuti. A metà cottura versate nella pirofila, attraverso il buco del coperchio, il brodo preparato con gli ossi. --- CONSIGLI. Si tratta di un piatto tradizionale inglese, molto gustoso e anche di gradevole effetto estetico. Il coperchio di pasta, dorato e croccante, racchiude un saporito ripieno preparato con carne di pernice o di fagiano. Questo tipo di preparazione consente tra l'altro di utilizzare con ottimi risultati esemplari danneggiati dai pallini e quindi non presentabili interi.

Ingredienti per 8 persone

- per la pasta:
- 250g di grasso di rognone
- 500g di farina
- sale
- 30 cl di acqua
- 1 tuorlo d'uovo
- per il ripieno:
- 1200g di pernici
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 12 cl di vino bianco secco
- 100 cl di acqua
- 50g di pancetta affumicata
- 200g di brunoise di cipolla
- 100g di brunoise di carota
- 100g di julienne di sedano
- 50g di burro
- sale
- pepe bianco
- 2 bacche di ginepro
- 1 cucchiaino di paprica

Ricette simili

- Vitello Alla Marchigiana
- Coniglio Stufato Con Peperoni
- Entrecote Con Fagottini Di Verdura Gratinati
- Tenerelle Di Maiale
- Uccellini Scappati (2)

Pastiera Salata Di Pasqua

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Mettete la pasta a scongelare (a temperatura ambiente) e, frattanto, a parte, mondate e spezzettate i fegatini. Rosolateli in padella con un cucchiaio d'olio e un trito d'aglio, sale e pepe.
Rivoltate il soffritto finché sarà tutto ben cotto; quindi mescolatevi il prezzemolo tritato e il succo del limome.
Spegnete il fuoco e fate intiepidire. Quando sarà freddo, mescolate al composto il formaggio grattugiato a grosse scaglie.
Dividete la pasta in due pezzi e spianateli a forma di disco.
Stendete uno dei dischi sulla piastra unta del forno e sistematevi al centro il ripieno.
Poggiate su questo il secondo disco di pasta e arrotolate insieme i bordi delle due sfoglie.
Mettete la piastra in forno preriscaldato a 200 gradi e fate cuocere la focaccia per circa mezz'ora.

Ingredienti per 6 persone

- 1 confezione di pasta brisée surgelata
- 600g di fegatini d'agnello
- 3 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 limoni
- 150g di formaggio toma
- 2 uova
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Frattaglie Alla Calabrese
- Abbuott
- Polpettone Saporito
- Marro Di Agnello
- Filetto Di Maiale Farcito Di Frittata In Crosta

Pastissà De Caval

Secondo di carne a base di cavallo

Ricetta

Rosola la carne con tutti gli aromi e le verdure tritate. Copri il tutto con del buon vino rosso e aggiungi le cipolle affettate finemente. Lascia cuocere per un paio d'ore. Quindi passa il sughetto al setaccio. Trasferisci quindi il tutto in un tegame di coccio e termina quindi la cottura. E' prevista una giornata intera di cottura...

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di carne di cavallo (coscia)
- 1000g di cipolle
- carote
- sedano
- lardo
- aglio
- rosmarino
- salvia
- chiodi di garofano
- alloro
- cannella
- pepe
- sale
- burro
- olio d'oliva
- vino rosso

Ricette simili

- Brasato Ai Peperoni
- Cunsc
- Capriolo In Salsa Piccante
- Lepre Al Civet
- Capriolo In Salmì (2)

Paté Con Frutta In Agrodolce

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Pulite il fegato, tagliatelo a pezzi, rosolatelo per 7-8 minuti in una casseruola con 40 g di burro, l'origano, la cipolla, sale, pepe e sfumatelo col marsala.
Tritate gli ingredienti e poi passateli al setaccio fine; incorporate al passato il burro rimasto lavorato a crema e il cognac, versate in una terrina e fate raffreddare in frigorifero. In un pentolino, fate bollire, per 5 minuti, il vino e l'aceto con la senape, lo zucchero e lo zenzero pelato e tagliato a bastoncini.
Unite le albicocche secche tagliate in 4, il kiwi sbucciato e affettato, la pera a tocchetti e gli acini d'uva; cuocete per 2-3 minuti, unite il ribes e, dopo 3 secondi, scolate la frutta.
Fate ridurre il liquido di cottura a fiamma alta finché diventa sciropposo e versatelo sulla frutta; servite i crostini di pane con un quadratino di paté, una fogliolina di insalata e qualche pezzetto di frutta agrodolce.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di fegato di vitello
- 100g di burro
- 1 cucchiaio di cognac
- 1/2 bicchierino di vino marsala
- 1/2 di cipolla tritata
- 1 pizzico di origano
- 20 cl di aceto di vino rosso
- 20 cl di vino bianco
- 150g di zucchero di canna
- 3 cm di zenzero fresco
- 2 cucchiaini di senape in grani
- 2 albicocche secche
- 1 kiwi
- 1 pera rossa
- alcuni acini di uva bianca
- 1 grappolino di ribes rosso
- insalatina riccia
- crostini di pane
- sale
- pepe

Ricette simili

- Finanziera (2)
- Flamberad Pepparstek
- Filetto Flambè Al Pepe
- Cinghiale In Padella
- Costolette Di Camoscio Ai Funghi

Paté Di Campagna

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Tagliate la carne a cubetti di circa 1 o 2 cm di lato.
Legate insieme tutti gli aromi con spago da cucina in modo che non si disperdano.
Trasferite la carne in una casseruola a fondo spesso e unitevi il mazzetto aromatico.
Coprite con circa 2 l di acqua fredda e portate a bollore.
Lasciate quindi sobbollire per almeno 3 ore a fuoco bassissimo.
Otterrete una carne asciutta, senza più acqua e solo con il grasso emesso in cottura.
Gettate gli aromi e schiacciate bene con una grossa forchetta i pezzi di carne, per disfarli.
Trasferite il composto in una ciotola di terracotta e livellate la superficie.
Versate sopra il grasso della pentola e lasciate raffreddare.
Potete conservare il paté a lungo se lo coprite con strutto fuso. Si mantiene molto bene, anche per settimane, in frigorifero. Per gustare il paté accompagnatelo con crostini di pane nero leggermente tostati.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di carne di maiale
- 1 mazzetto di aromi misti (rosmarino, timo, salvia, santoreggia, maggiorana)
- sale

Ricette simili

- Sella Di Maialino Glassata
- Braciole Alle Erbe
- Salsicce Alle Dieci Erbe
- Casseruola Di Vitello
- Fettine Di Vitello Al Forno

Peanut Stew

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

In un tegame fate soffriggere la cipolla nell'olio d'arachidi, insieme all'aglio, al pepe e al peperoncino tagliato a rondelle.
Aggiungete la carne e fatela rosolare finché inizierà a prendere colore. A questo punto aggiungete i pomodori, le patate e la pasta d'arachidi sciolta nell'acqua.
Abbassate la fiamma e proseguite la cottura con il coperchio per altri 45 minuti, finché la carne sarà tenera.
Servite in tavola

Ingredienti per 4 persone

- 75 cl di acqua
- 450g di carne tagliata a cubetti
- 3 pomodori maturi sbucciati tagliati a cubetti
- 3 cucchiai di pasta d'arachidi
- 2 cucchiai di olio d'arachidi
- 2 cipolle tritate
- 2 spicchi di aglio tritato
- 1 patata grande sbucciata tagliata a pezzi
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di pepe nero
- 1 peperoncino verde piccante

Ricette simili

- Stufato Di Carne Alle Arachidi
- Gulasch Coi Crauti
- Mole De Olla
- Mochonos
- Stufato Careliano

Pecora Alle Cipolle

Secondo di carne a base di pecora

Ricetta

In un grosso coccio mettere le patate tagliate a pezzi, la carne a pezzi, le cipolle affettate e i pomodorini spaccati, il sedano a pezzi, olio, vino, sale, pepe, formaggio.
Mescolare tutto, coprire con carta d'alluminio e cuocere in forno a legna per 2 ore e più.

Ingredienti per 8 persone

- 2000g di pecora
- 1500g di patate
- 1500g di cipolle bianche
- 750g di pomodorini
- 1 sedano
- 25 cl di vino bianco
- 150g di formaggio pecorino grattugiato
- 70g di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Siciliani (2)
- Bocconcini Di Agnello
- Fegato Alla Palladiana
- Fegato In Saor
- Fegato Con Le Cipolle Alla Veneziana

Pedi D'agnoni

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Fiammeggiare i piedini d'agnello per eliminare la peluria rimasta. Lavateli e lessateli in acqua salata (pentola a pressione 14 minuti, cottura tradizionale 30 minuti).
Scolate i piedini e disponeteli su un piatto a raffreddare.
Preparate il soffritto di olio, aglio, peperoncino e prezzemolo: passate i pomodori pelati e aggiungeteli al soffritto.
Aggiungete il sale al momento dell'ebollizione e lasciate cuocere per circa 30 minuti a fuoco lento, rimestando spesso.
Aggiungete i piedini, l'aceto e lasciate cuocere per altri 10 minuti.
Assaggiate il sugo e aggiungete altro aceto a vostro piacimento. Tempo di cottura: nel forno 30 minuti a 180 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 36 di piedini d'agnello già puliti
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 4 peperoncini piccanti
- 1 bicchiere di aceto di vino forte
- 1000g di pomodori pelati
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Chili Con Carne (2)
- Abbuott
- Agnello Marinato
- Vinha D'alhos
- Lepre All'arrabbiata

Pelmeni Al Burro

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Passate nel tritacarne la polpa di manzo e di maiale insieme con due cipolle di media grandezza; versate sul macinato 2-3 cucchiai di acqua, salate, pepate e amalgamate bene.
Ponete questo ripieno in una terrina e mettetelo nel frigorifero per circa due ore. Trascorso questo tempo, rimescolate l'impasto e suddividetelo in palline grosse quanto una noce.
Preparate quindi la pasta: versate sulla spianatoia la farina e impastatela con l'uovo aggiungendo 50 g di acqua.
Salate e lavorate bene la pasta con le mani finché sarà rassodata. Poi con il mattarello stendete la pasta a sfoglia e tagliatela con un bicchiere in dischi del diametro di 4-6 mm.
Coprite la sfoglia con una salvietta inumidita o con un cellophane per non farla asciugare, scoprendola man mano che procedete nella preparazione dei pelmeni.
Ponete su ogni dischetto di pasta una noce di ripieno e chiudetelo a mezzaluna schiacciandone i bordi con le dita affinché non si apra durante la cottura. in una pentola portate ad ebollizione abbondante acqua salata e cuocetevi i pelmeni a fuoco lento per circa 10 minuti. quando vengono a galla scolateli nel colapasta e servite i pelmeni ben caldi conditi con burro fuso, pepe macinato a volontà e a parte nella salsiera la smetana.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di carne di manzo
- 200g di carne di maiale
- 350g di farina
- 1 uovo
- 2 cipolle
- 100g di burro
- salsa smetana
- pepe
- sale

Ricette simili

- Klops
- Polpettone Stufato Con Le Uova
- Polpettine Miste
- Cevapcici
- Polpette Al Forno Con Le Cipolle

Peposo Del Brunelleschi

Secondo di carne a base di vitellone

Ricetta

Trita finemente una cipolla, una carota, una grossa costola di sedano, 4 spicchi di aglio, 2 scorzette di limone e le foglioline di un bel rametto di rosmarino e di 2 ciocche di erba salvia. Metti tutto in un tegame, col coperchio capace di tenere bene il vapore, con 8 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine di frantoio e un mazzetto legato ben stretto di pepolino e maggiorana, erbette dall'aroma fresco e pungente. Fai cuocere a fuoco basso, tegame coperto rigirando spesso con un mestolo di legno, dolcemente, in larghe volute del braccio, in modo che la stufatura (mezz'ora) avvenga uniforme, ad imparentare, omogeneizzare, fondere l'insieme di verdure e aromi in una essenza sola. Poi, alza un po' la fiamma, lascia scoperto il tegame, e rigira ancor più spesso, badando bene di scrostare il fondo man mano che si forma un po' di crosticina. Lascia rosolare altri 30-35 minuti affinché il trito si restringa e imbiondisca un po'. A questo punto, adagia 800 g di muscolo di vitellone tagliato a tocchetti sul trito ben stufato, con delicatezza, fuoco basso, e bada che non tocchi il fondo del tegame, ché altrimenti ti arrostisce e ti diventa trucido brasato. Deve sudare invece, tegame ben coperto, stillare piano piano la linfa sua preziosa, ad arricchire il tutto ed ispessire la trama saporosa, calore al minimo possibile, non ha da perder nessun aroma fresco nè per esalazione (anche se la cucina, sentirai, si saturerà di un profumo erbaceo, leggermente tostato), nè per rostitura: fai cuocere così almeno 30 minuti. Comincia a dargli il suo carattere ora; lo stufato deve diventar Peposo. Scopri il tegame, alza la fiamma, irrora con un bicchiere colmo della superba Malvasia del Niccolini, vino bianco dal pungente aroma di frutta matura (ma venato di noce fresca, nocciola in fiore e fragranza di citrino) e fallo ritirare, rigirando continuamente l'insieme di carne e di verdura, fino a far prendere un po' colore, ma assolutamente senza fare incroccantire: è l'umido, la natura dello stufato, non il secco come per l'arrosto. A questo punto prendi un frullatore e mentre nel tegame il vino si consuma, prepara un frullato finissimo, perfettamente amalgamato ed omogeneizzato, con un dado di carne, 7 pere cosce (o altra varietà, mature e dolci) mondate e tagliate a pezzi, la scorza (il giallo) di un limone, un pizzicone di basilico secco, un pizzico di semi di finocchio, 3 spicchi di aglio, un pizzicone di spezie fini e abbondante pepe nero macinato con 2 romaioli di acqua bollente. Versalo piano nel tegame, rigira e amalgama bene il tutto, riporta al bollore appena accennato, regola il fuoco bassissimo, copri, fai crogiolare ancora 15 minuti affinché tutto si compenetri bene. Poi scopri a metà per far si che addensi un po', e fallo bollicchiare un altro 1/4 d'ora rigirando varie volte. La 'droga' ora. Pepe bianco e pepe nero in chicchi e pepe verde con il suo liquido di conservazione metti in gran copia a fomentar l'eccitazione. Poi ancora fuoco basso - assaggia e aggiusta il sapido, il dolce, il forte, il piccante, l'aromatico secondo fantasie del momento - ma alla svelta ora, pochi minuti che sennò perde di vivacità la fragranza di spezie e aromi; poi spegni il fuoco, copri bene, lascialo riposare. Taglia infine, a fette larghe e spesse, dopo averle private del torsolo ma senza sbucciare, altre pere cosce e distendine uno strato ciascuno in quattro piatti, sistemali prestamente sopra buona copia di stufato e da' a mangiare.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa grande di sedano
- 7 spicchi di aglio
- 2 scorzette di limone
- alcune foglie di rosmarino
- 2 ciocche di salvia
- 8 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 mazzetto di pepolino e maggiorana
- 800g di muscolo di vitellone
- vino malvasia
- 1 dado di carne
- pere cosce
- 1 limone (scorza gialla)
- 1 pizzicone di basilico secco
- 1 pizzico di semi di finocchio
- 1 pizzicone di spezie fini
- abbondante di pepe nero macinato
- pepe bianco
- pepe nero in chicchi
- pepe verde

Ricette simili

- Vitello In Salsa Sfiziosa
- Capriolo In Salsa Piccante
- Lattughine Di Macinato Di Maiale Alla Senape
- Vitello Alla Marchigiana
- Vitello In Salsa

Petti Di Pollo Alla Valdostana

Secondo di carne a base di pollo

Ricetta

Battete i petti di pollo con il batticarne e passateli nel latte prima e nella farina poi.
Fate scaldare in una casseruola l'olio e il burro. Quando saranno ben caldi, sistemate nella casseruola i petti di pollo e fateli dorare da ambo le parti.
Salate.
Spruzzate con il vino bianco e lasciatelo evaporare, quindi disponete sui petti di pollo le fette di fontina.
Coprite la casseruola e lasciate sul fuoco finché la fontina si sarà sciolta.
Servite i petti di pollo caldissimi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di pollo
- 4 fette grandi di formaggio fontina valdostana
- farina bianca
- latte
- 30g di burro
- sale
- olio d'oliva
- vino bianco secco

Ricette simili

- Involtini Al Burro E Salvia
- Pasticcio Di Rognoni
- Coniglio Farcito Alle Noci
- Sformato Di Carni
- Nodini Al Cartoccio

Petto Di Vitello Al Forno

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Fate battere dal macellaio il petto di vitello per ottenere una fetta piuttosto larga. Salatela e pepatela. Adagiatevi sopra le fette di prosciutto crudo e cospargetele con un trito di rosmarino e salvia.
Arrotolate la carne e legatela con lo spago bianco da cucina.
Ungete una teglia d'olio, mettetevi il rotolo e cospargetelo di burro a fiocchetti.
Ponete in forno caldo.
Controllate la cottura bagnando ogni tanto la carne con il suo sugo e girandola.
Cuocete per un'ora e mezzo circa.
Lasciate raffreddare una decina di minuti prima di tagliarla a fettine. Vini di accompagnamento: Valcalepio Rosso “Riserva” DOC, Carmignano DOCG, Gravello VdT Della Calabria.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di petto di vitello
- 2 fette spesse di prosciutto crudo
- 50g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- rosmarino
- alcune foglie di salvia
- sale
- pepe

Ricette simili

- Punta Di Petto Al Forno (2)
- Spiedini Stuzzicanti
- Saltimbocca Alla Romana (6)
- Fegato Alla Salvia
- Scaloppine Al Sugo

Petto Di Vitello Alla Maionese

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Chiedete al macellaio di prepararvi il petto in modo da poterlo arrotolare. Cuocetelo aperto da entrambi i lati in una padella con una noce di burro e il sale. Fatelo raffreddare.
Amalgamate sei cucchiai di maionese con i cetrioli tritati e le olive nere tagliate in quattro. Spalmatela sulla carne, arrotolatela e avvolgetela in carta d'alluminio.
Tenete in frigorifero 3 ore.
Ritirate, tagliate il rotolo a fette, servite. Vini di accompagnamento: Roero Arneis DOC, Orvieto “Classico” DOC, Cilento Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petto di vitello
- 6 cucchiai di maionese
- 3 cetriolini sott'aceto
- 10 olive nere snocciolate
- 1 noce di burro
- sale

Ricette simili

- Carne Alla Resi
- Filetto Supergusto
- Vitello Tonnato (4)
- Vitello In Salsa Tonnata
- Wurstel E Patate

Petto Di Vitello Alle Erbe

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Fatevi preparare dal macellaio il petto di vitello in modo da poterlo arrotolare.
Sbattete le uova, salatele appena, unite il formaggio e fate una frittatina. Adagiatela sulla fetta di carne aperta.
Preparate un trito di coste (precedentemente sbollentate), prezzemolo, basilico, prosciutto cotto e, se vi piace, lo spicchio d'aglio.
Cospargete il composto sulla frittatina.
Salate e pepate.
Arrotolate la carne e legatela con lo spago bianco da cucina. In un tegame scaldate olio e burro, fatevi colorire il rotolo da tutte le parti, salate.
Versate il brodo e cuocete coperto, a fuoco basso, per un'ora e mezzo.
Girate ogni tanto la carne e bagnatela con il sugo.
Ritirate dal fuoco, lasciate riposare l'arrosto per 10 minuti, slegatelo e tagliatelo a fette. Vini di accompagnamento: Caldaro “Classico Superiore” DOC, Rosso Conero DOC, Falerno Del Massico Rosso DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di petto di vitello
- 3 uova
- 300g di coste
- 3 fette di prosciutto cotto
- 20g di formaggio grattugiato
- prezzemolo
- basilico
- aglio
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 40g di burro
- 2 tazze di brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Arrosto Ripieno Con Prosciutto
- Budini Di Carne
- Involtini Di Fesa Di Vitello All'emiliana
- Polpettone Farcito Con Il Bimby
- Pasticcio Di Coste

Petto Di Vitello Alle Salsicce

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In un tegame, senza alcun condimento, fate rosolare le salsicce, poi spellatele e sbriciolatele. In una ciotola raccogliete la salsiccia, il pane e la cipolla tritati. Se il composto fosse troppo asciutto ammorbiditelo con un po' di brodo.
Inserite il ripieno nella carne tagliata a tasca dal macellaio, cucite l'apertura. Spennellatela esternamente d'olio, mettetela in un tegame con olio e burro, rosolatela.
Coprite e cuocete per un'ora e mezzo, voltando la carne ogni tanto e aggiungendo brodo quando occorre. Tagliatela a fettine e nappatele con il sugo. Vini di accompagnamento: Barbera D'Asti “Superiore” DOC, Chianti Classico DOCG, Rosso Di Barletta DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di petto di vitello
- 6 salsicce piccole
- 50g di burro
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 4 cucchiai di pane raffermo
- brodo
- cipolla

Ricette simili

- Cima Alla Genovese
- Zuppa Di Milza Con Crostini
- Polpettone All'uovo
- Vitello Farcito
- Crostini Di Milza

Petto Di Vitello Arrosto

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Aprite bene il petto di vitello e incidete in più punti la superficie. Nei tagli inserite alcuni aghi di rosmarino, una fettina d'aglio e un pezzetto di pancetta passata nel pepe, poco sale.
Arrotolate la carne, legatela con lo spago bianco da cucina e rosolatela in un tegame con burro e olio.
Coprite e cuocete per un'ora abbondante a fuoco basso versando poco alla volta il Marsala. A fine cottura togliete l'arrosto e, se necessario, aggiungete un po' d'acqua calda per diluire il fondo di cottura.
Slegate l'arrosto, tagliatelo a fette, nappatele con il sugo.
Servite con contorno di spinaci cotti al burro. Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Schioppettino DOC, Colli Alto Tiberini Rosso DOC, Monica Di Sardegna “Superiore” DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di petto di vitello
- 50g di pancetta
- 30g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino marsala secco
- 1 fettina di aglio
- alcuni aghi di rosmarino
- poco di sale
- pepe

Ricette simili

- Bocconcini Di Scaloppina Al Vino Bianco
- Fettine Di Vitello Annodate
- Involtini Ai Carciofi
- Finanziera (2)
- Coniglio Ripieno (2)

Piccata Di Vitello Al Limone

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Battete le fettine senza assottigliarle troppo, infarinatele leggermente. In un tegame lasciate fondere il burro e insaporitevi la carne a fuoco vivace per 5 minuti girandola più volte.
Salate.
Diluite il succo di un limone filtrato al colino con altrettanta acqua, versatelo nel tegame, lasciate ridurre un pochino e prima di togliere dal fuoco cospargete con un ciuffo di prezzemolo tritato molto finemente.
Distribuite tre o quattro fiocchetti di burro, lasciate che si sciolgano completamente e poi spegnete.
Servite le piccatine coperte dalla salsa. Vini di accompagnamento: Alto Adige Schiava DOC, Bolgheri Rosato DOC, Corvo Rosato VdT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di carne di vitello in fettine
- 80g di burro
- farina
- 1 ciuffo di prezzemolo
- succo di limone
- sale

Ricette simili

- Fettine Di Vitello All'uovo E Limone
- Fettine Di Vitello Annodate
- Piccata Di Vitello Al Marsala
- Spezzatino Di Zurigo
- Fettuccine Di Carne Di Vitello

Piccata Di Vitello Al Marsala

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In un largo tegame lasciate fondere il burro e appena è diventato color nocciola adagiatevi le fettine di carne abbondantemente infarinate. Cuocetele a fuoco vivo dall'una e dall'altra parte per circa 5 minuti.
Regolate il sale.
Fate insaporire le fettine ancora per alcuni minuti a fiamma ridotta, poi toglietele e tenetele su un piatto al caldo. Con un cucchiaio di legno staccate bene il fondo di cottura, versatevi due bicchierini di Marsala, mescolate con cura, fate evaporare.
Coprite le fettine di carne con la salsa, servite. Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Torrette DOC, Morellino Di Scansano DOC, Faro DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di carne di vitello in fettine
- 80g di burro
- 2 bicchierini di vino marsala secco
- farina
- sale

Ricette simili

- Fettine Di Vitello Annodate
- Scaloppine Al Marsala (2)
- Scaloppine Saporite (3)
- Fettuccine Di Carne Di Vitello
- Finanziera (2)

Piccata Di Vitello Alle Zucchine E Menta

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Battete leggermente le fettine di vitello con il batticarne, incidendo eventualmente il bordo perché la carne non si arricci in cottura e infarinatele.
Fate spumeggiare 50 g di burro nella padella e rosolatevi le scaloppine 1 minuto per parte.
Regolate di sale e bagnate la carne con il vino, poi lasciatelo evaporare.
Lavate e spuntate le zucchine e tagliatele a julienne.
Togliete la carne dalla padella e tenetela da parte al caldo. Nello stesso fondo di cottura fate fondere il rimanente burro, unite le zucchine e lasciate insaporire a fuoco vivace, mescolando per un paio di minuti.
Rimettete le scaloppine in padella, versate un mestolo di brodo e portate a termine la cottura della carne con le verdure. Un minuto prima di servire completate la preparazione con una manciata di pepe e con la menta tritata.

Ingredienti per 4 persone

- 480g di fettine di vitello da 40g ognuna
- pepe
- 8 zucchine piccole
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiai di farina
- 1 mestolo di brodo
- 80g di burro
- 1 cucchiaio di menta tritata
- sale

Ricette simili

- Scaloppine Al Formaggio
- Saltimbocca Alla Romana (2)
- Scaloppine Al Marsala
- Finanziera (2)
- Spezzatino Di Zurigo

Piccata Di Vitello Saporita

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Infarinare le fettine e farle colorire in un tegame con il burro. Quando saranno dorate cospargerle con il prezzemolo, il basilico e l'aglio tritati e far cuocere per pochi minuti.
Salare, irrorare con il succo di limone, un mestolino di brodo, far addensare la salsa e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di fesa di vitello a fettine
- 2 spicchi di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- basilico
- 1/2 di limone
- 30g di farina
- 50g di burro
- brodo
- sale

Ricette simili

- Fettine Di Vitello Coi Peperoni
- Scaloppine Gremolade
- Scaloppine Alle Olive
- Involtini Ai Carciofi
- Involtini Alla Siciliana

Piccatiglio

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tritare le carni e le verdure separatamente.
Fare rosolare le verdure e le olive per 10 minuti.
Cuocere il tutto per circa 30 minuti ed aggiungere le uova e il brodo, amalgamare finché l'uovo si è rappreso.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di carne di vitello
- 200g di carne di pollo
- 1 carota
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 4 olive verdi
- 2 rametti di maggiorana
- 2 uova
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- brodo
- sale
- 1/2 di cipolla

Ricette simili

- Scottiglia Aretina
- Lattughe Ripiene In Brodo
- Polpette Allo Spiedo
- Cima Alla Genovese
- Zuppa Di Milza Con Crostini

Piccatina Di Vitello All'aceto Balsamico

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Battete leggermente le fettine, in farinatele e cuocetele in un tegame con il burro. Passatele su un piatto da portata caldo.
Staccate il fondo di cottura nel tegame con un cucchiaio di acqua bollente, unite il prosciutto tagliato a quadrettini, fate rosolare e bagnate con due cucchiai di aceto balsamico.
Mescolate e versate il composto sulle fettine di carne.
Servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di carne di vitello
- 50g di burro
- 50g di prosciutto cotto
- prezzemolo
- farina
- sale
- pepe
- aceto balsamico

Ricette simili

- Involtini Dorati
- Pancetta Farcita
- Flan Di Carne
- Arrosto Farcito (2)
- Polpettone Farcito Con Il Bimby

Piccatine Al Gorgonzola

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Far sciogliere il burro in una larga padella, farvi rosolare le fettine infarinate e lasciarle appena colorire da entrambi i lati. Salarle, peparle e irrorarle col brodo.
Continuare la cottura per alcuni minuti, poi toglierle dalla padella e porle sul piatto di portata e tenere in caldo. Nel fondo di cottura mettere il gorgonzola a pezzettini, il mascarpone, 1 noce di burro e il latte.
Mescolare fino ad ottenere una crema liscia e densa e versarla sulla carne.

Ingredienti per 6 persone

- 12 fettine di girello di vitello (fettine sottili)
- burro
- 100g di formaggio gorgonzola dolce
- 2 cucchiai di mascarpone
- 2 cucchiai di latte
- 1 mestolo di brodo
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fettine Di Vitello All'arancia
- Scaloppine Al Formaggio
- Filetto Al Gorgonzola
- Scaloppine Fantasia
- Vitello Alle Olive

Pierna De Carnero

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Con un coltello fare 8-9 incisioni nella carne e inserire un pezzettino d'aglio in ogni fessura.
Mettere la carne in una casseruola, aggiungere l'aceto, le olive, la cipolla, la carota, la rapa, il prezzemolo, lo zucchero, il sale, l'origano e il pepe.
Marinare nel frigorifero per 24 ore mescolando di tanto in tanto.
Togliere la carne dalla casseruola, eliminare il grasso e infornare a 180 gradi per 2-3 ore. Ultimata la cottura lasciare riposare in forno per ancora 15 minuti.
Portare ad ebollizione la marinata precedentemente accantonata, coprire e cuocere lentamente per 10-15 minuti fino a che le verdure sono tenere.
Versare questo sugo sopra la carne e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di coscia d'agnello con osso tagliata a pezzi
- 3 spicchi di aglio tritato
- 1 tazza di aceto di vino bianco
- 1/2 tazza di olive verdi sott'olio
- 1/2 tazza di cipolla tritata
- 1/2 tazza di carota tritata
- 1 rapa piccola pelata e tagliata
- 1/4 tazza di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di origano secco pestato
- 1 punta di pepe

Ricette simili

- Braciole Di Agnello All'uso Di Pasqua
- Cinghiale In Padella
- Costolette D'agnello Alla Cosentina
- Mochonos
- Ankara Tavasi

Pilaf Di Agnello Alla Maniera Di Ankara

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Lasciate in ammollo il riso per circa 30 minuti in acqua calda e leggermente salata, quindi lavatelo sotto l'acqua fredda in modo da eliminare tutte le impurità.
Sistemate la carne d¹agnello in un tegame insieme alla cipolla intera, l'aglio e il pepe.
Coprite con l¹acqua e portate ad ebollizione, proseguite la cottura a tegame coperto, schiumando di tanto in tanto, finché la carne sarà tenera.
Prelevate la carne e conservate il brodo di cottura.
Sistemate ora il riso in una teglia da forno precedentemente imburrata, conditelo con l¹olio d'oliva, il burro, sale e pepe prima di bagnarlo con circa 1 litro del brodo di cottura della carne.
Completate sistemando la carne d¹agnello sopra il riso e passate in forno a 160 gradi per circa 50 minuti, finché tutto il liquido di cottura sarà stato assorbito e la carne avrà preso un bel colore dorato.

Ingredienti per 4 persone

- 1250g di coscia d'agnello tagliata a fette
- 1500 cl di acqua
- 1 cipolla
- 7 granelli di pepe nero
- 3 spicchi di aglio
- 750g di riso a grana lunga
- 1/2 cucchiaino di sale
- 125g di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Ankara Tavasi
- Pierna De Carnero
- Mochonos
- Abbuott
- Spiedini D'agnello Alle Spezie

Pizzaiola

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Fate fumare l'olio in una padella, poi mettete le bistecche e fatele dorare a calore vivo da ambedue le parti molto velocemente perché non induriscano; abbassate la fiamma e toglietele sgocciolandole. Tenetele in un piatto ben caldo, conditele con sale e con un buon pizzico di pepe e tenetele in caldo.
Mettete nel fondo di cottura gli spicchi d'aglio schiacciati e fateli rosolare; mescolatevi la polpa di pomodoro e condite con altro sale e con l'origano; dopo una decina di minuti di cottura rimettete le bistecche, con il loro sangue, nella padella e fatele insaporire per qualche secondo.
Servite subito le bistecche cosparse con la salsetta con un purè di patate. Se volete, potete coprire le bistecche con una sottiletta e passarle nel forno bollente per qualche secondo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di manzo (fette spesse 2 cm)
- olio d'oliva
- 3 spicchi di aglio
- 200g di polpa di pomodoro
- sale
- pepe appena macinato
- 1 pizzico di origano

Ricette simili

- Controfiletto Alla Pizzaiola (2)
- Fagottini A Sorpresa
- Scaloppine In Rosa
- Controfiletto Alla Pizzaiola
- Trippa Alla Caen

Polpa Di Cavallo Alla Piota

Secondo di carne a base di cavallo

Ricetta

Si prepari, in una zuppiera, un infuso di acqua, dado sciolto nella stessa, nonchéè pepe, sale, timo e maggiorana, il tutto ridotto in poltiglia con il pestello. La si amalgami con un goccio d'olio. Per cuocere la carne si può procedere in due distinti modi. Primo modo. In un piatto fondo ovale si tenga pronto l'infuso. In questo si passino le fette di polpa e poi, subito dopo, sulla piota calda per un tempo breve di cottura (solo una buona scottata). Secondo modo. Si mettano le fette di polpa sulla piota calda, senza passarle nell'infuso, per un tempo di cottura a piacimento del commensale. Un minuto prima di togliere dalla pietra, si versi l'infuso sopra e sotto le fette, servendole subito. E' un modo di cucinare la carne tradizionalmente chiavennasco. L'infuso naturalmente, può essere impiegato anche con altri tipi di carne e, con il primo modo, specialmente con le costine di maiale. La miscela, come è denominato l'infuso nel gergo locale, può variare nella sua composizione con l'aggiunta di altri aromi che si armonizzino con quelli già contenuti, come l'aglio, la noce moscata, la cannella, ecc.

Ingredienti per 4 persone

- fette di cavallo
- maggiorana
- olio d'oliva
- dado
- pepe
- sale
- timo

Ricette simili

- Manzo Marinato
- Steak Au Poivre
- Carpaccio Di Cavallo
- Scamone Con Piselli
- Braciole Di Cavallo

Polpette Agli Agrumi

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Mettete a bagno l'uvetta in una ciotolina colma d'acqua tiepida, sminuzzate grossolanamente i pinoli ed eliminate la pelle dalla salsiccia sgranandola con una forchetta. Subito dopo, in una padella antiaderente, fate rosolare per qualche minuto la carne di vitello con l'olio d'oliva, dopodichè, aggiungete la salsiccia e continuate la cottura per 5-6 minuti mescolando con frequenza. Successivamente, disponete la carne rosolata e scolata in una ciotola ed unite le uova, 1 cucchiaio di pangrattato, i pinoli, l'uvetta scolata e asciugata e la scorza di 1 sola arancia.
Amalgamate bene tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un composto omogeneo, e, con il palmo delle mani formate delle polpette che lascerete rotolare più volte nel pangrattato. Infine, disponetele in una teglia unta d'olio d'oliva e continuate la cottura per circa 15 minuti girandole di tanto in tanto. Nel frattempo, spremete le arance e riscaldate il succo ricavato in un pentolino, aggiungete il burro e, mescolando, lasciate addensare per qualche minuto.
Servite le polpette calde irrorate leggermente con la salsina.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di polpa di vitello
- 300g di salsiccia fresca
- olio d'oliva extra-vergine
- 2 uova
- pangrattato
- 2 arance
- 3 cucchiai di uvetta sultanina
- 3 cucchiai di pinoli
- 40g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Siciliani (2)
- Fegato In Saor (2)
- Fegato In Saor
- Involtini Siciliani
- Involtini Alla Siciliana (2)

Polpette Agli Aromi

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Frullare yogurth, cumino, cannella e limone e tenere in frigo 1 ora.
Sbattere uovo, menta e prezzemolo tritato e lasciare coperto per 30 minuti.
Mescolare i due tipi di carne, sale, pepe, l'uovo con menta e prezzemolo e formaggio grattugiato.
Amalgamare e fare polpette grandi come noci.
Friggere in olio bollente e servire con salsa allo yogurth fredda.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di carne di manzo e carne d'agnello tritate
- uovo
- menta secca
- prezzemolo
- 50g di formaggio groviera
- 200g di yogurth
- cumino
- cannella
- succo di limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sikh Kebab
- Albòndigas En Chipotle
- Klops
- Polpettone Stufato Con Le Uova
- Agnello Alle Spezie

Polpette Ai Capperi E Panna

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Tritare e impastare il prosciutto, l'aglio, la patata bollita, l'uovo e la carne.
Salare, fare delle polpette, infarinarle e cuocerle con olio, prezzemolo e peperoncino.
Bagnare col vino e far cuocere per cinque minuti.
Unire i capperi, la panna e cuocere per qualche minuto.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di manzo tritato
- 100g di prosciutto crudo
- 1 patata
- 1 uovo
- aglio
- panna
- 50g di capperi
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- farina
- prezzemolo
- sale
- peperoncino

Ricette simili

- Polpettone Arrosto (2)
- Agnello Con Carciofi
- Polpettine Ai Piselli E Prosciutto Cotto
- Polpette Piccanti
- Polpettone Arrosto

Polpette Ai Pinoli

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Cuocere la mollica nel brodo, mescolando ogni tanto, per circa 10 minuti.
Impastare la carne con l'uovo, i pinoli tritati e la mollica strizzata, salare e pepare.
Formare delle polpettine, infarinarle e friggerle in olio ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di polpa di manzo macinata
- 40g di pinoli
- 80g di mollica di pane
- 50 cl di brodo
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 1 uovo

Ricette simili

- Polpette Con Pinoli
- Kjottkaker
- Polpette Norvegesi
- Polpettone Ai Funghi
- Sformato Di Carne Con Mortadella

Polpette Al Forno Con Le Cipolle

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Togliete la crosta alle fette di pancarré e bagnatele con il latte. Strizzatele bene, mettetele in una ciotola quindi unitevi la carne, un cucchiaio d'olio, il sale, il pepe e un pizzicone di origano.
Lavorate a lungo l'impasto con le mani quindi copritelo con la pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno un'ora.
Pelate le cipolle e affettatele sottili quindi scottatele per pochi minuti in acqua salata in ebollizione, scolatele e distendetele su un canovaccio per farle ben asciugare. Distribuitele sul fondo di una pirofila, bagnatele con il vino e insaporitele con un'abbondante macinata di pepe. Con l'impasto di carne formate delle polpettine rotonde e schiacciate del diametro di circa 5 cm e disponetele, una vicina all'altra, sopra le cipolle.
Sgocciolate poco olio sopra ogni polpetta e mettete la pirofila nel forno precedentemente scaldato a 200 gradi. Quando le polpette avranno preso un bel colore, giratele e cuocetele complessivamente per circa tre quarti d'ora.
Rompete le uova in una scodella, salatele e sbattetele insieme allo yogurth. Quando le polpette saranno quasi cotte, mettete un cucchiaio di questo composto sopra ognuna e rimettetele nel forno fino a quando lo yogurth si sarà rappreso formando una salsa densa.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di carne di manzo macinata
- 250g di carne di maiale macinata
- 500g di cipolle
- 3 fette di pancarré
- 1/2 bicchiere di latte
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 300g di yogurth greco intero
- 2 uova
- origano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettine Miste
- Albòndigas En Chipotle
- Polpettine In Agrodolce Con Curry
- Pancetta Farcita
- Involtini Di Carne (2)

Polpette Al Gorgonzola

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

Ammollare il panino nel latte.
Tritare finemente le cipolle e farle appassire in poco burro.
Amalgamare alla carne il pane ben strizzato, le cipolle, le uova, una manciata di grana, sale e pepe.
Lavorare il composto e formare delle polpette. Infarinarle e friggerle in olio e burro rigirandole un paio di volte.
Tagliare a pezzetti il gorgonzola e posarne un pezzo su ogni polpetta, coprire il tegame, levare dal fuoco e far fondere il formaggio.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di carne tritata
- 2 cipolle
- 1 panino all'olio
- 2 uova
- 100g di formaggio gorgonzola
- latte
- burro
- olio d'oliva
- farina
- formaggio grana grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettine Al Gorgonzola
- Polpette Al Limone
- Polpettine Con Mandorle E Pinoli
- Polpettine Semplici
- Polpettine Semplici (2)

Polpette Al Limone

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

Bagnare il pane nel latte, strizzarlo e unirlo alla carne con il formaggio, la noce moscata, 2 uova, sale, pepe e le cipolle tritate.
Mescolare e formare delle polpettine da passare nella farina. Friggerle nell'olio caldo.
Sbattere 2 uova, il succo di limone, la panna, salare e versare sulle polpette, quindi servire.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di carne tritata
- 1 panino all'olio raffermo
- 1 bicchiere di latte
- 4 uova
- 70g di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 cipolle
- 1 grattugiata di noce moscata
- 1/2 bicchiere di panna
- poca di farina
- 1 limone
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Polpette Al Gorgonzola
- Polpette Alla Genovese
- Polpettine Al Gorgonzola
- Polpettine Con Mandorle E Pinoli
- Polpettone Al Forno

Polpette Al Marsala

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Mettere in una terrina la carne tritata.
Aggiungere acciughe e capperi, prezzemolo tritati.
Unire l'uovo, mescolare.
Salare, unire la fecola, mescolare.
Fare le polpette col composto, passarle nel pangrattato. Friggerle 15 minuti in olio abbondante.
Allungare con marsala e cuocere per altri 10 minuti.
Coprire col fondo di cottura e servire caldissime.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di polpa di manzo tritata
- 1 uovo
- 50g di pangrattato
- 2 cucchiai di capperi tritati
- 10 filetti d'acciughe tritati
- 25g di prezzemolo tritato
- 20g di fecola
- 10 cl di olio di semi
- 1 bicchierino di vino marsala
- sale

Ricette simili

- Tartara (2)
- Polpette Di Manzo Alle Acciughe
- Polpette Verdi
- Rotolo Profumato
- Albòndigas En Chipotle

Polpette Al Pomodoro

Secondo di carne a base di carne tritata

Ricetta

Inizierò col dire che le polpette a Napoli sono sempre di carne cruda, poiché, non essendovi la buona abitudine di preparare brodo, che qui veramente non è molto considerato, in casa non c'è mai carne avanzata.

Togliete la crosta al pane e mettetelo ad ammollare in acqua o latte; spremetelo bene ed unitelo alla carne, alle uova, al formaggio grattugiato, all'aglio tritato finissimo, al prezzemolo, sale, pepe ed ai passi e pinoli se vi piace. preparate intanto un sugo di pomodoro con sugna, cipolla e basilico; friggete il olic le polpette e mettetele in un recipiente piuttosto basso coperte dal sugo che deve essere piuttosto liquido.

Fate insaporire le polpette nel pomodoro a fuoco basso per 10-15 minuti; la salsa si addenserà al punto giusto. potrete mangiare le polpette, senza uva passa e pinoli, anche soltanto fritte, purché le portiate a tavola ben calde. D'altronde, tutto quanto è fritto, si dice a Napoli, va consumato 'frienno e magnanno'.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di carne tritata
- 250g di pane raffermo
- 3 uova
- 50g di formaggio parmigiano (o formaggio pecorino)
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- 100g di uva passa e pinoli (facoltativo)
- 500g di pomodori pelati
- 50g di concentrato
- 50g di sugna
- cipolla
- basilico

Ricette simili

- Polpettone Alla Napoletana
- Polpettine Al Sugo
- Polpette Al Sugo
- Polpette Alla Genovese
- Scottiglia Di Cinghiale

Polpette Al Sugo

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

In una casseruola far cucinare il pomodoro, dopo aver imbiondito la cipolla tritata con dell'olio d'oliva.
Amalgamare la carne tritata, con il pecorino, l'aglio sminuzzato, il prezzemolo tritato e le uova, la mollica di pane.
Formare un composto omogeneo, aggiungendo infine il sale ed il pepe, ed un po' di vino bianco, formare quindi delle palline e friggerle in olio d'oliva. Poi passarle nella salsa di pomodoro e cucinarle ancora 5-6 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di carne tritata
- 250g di mollica di pane
- 180g di formaggio pecorino grattugiato
- prezzemolo tritato
- 2 spicchi di aglio
- 4 uova
- sale
- pepe
- 500g di salsa di pomodoro
- 1 cipolla grande
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco

Ricette simili

- Messicani In Gelatina
- Polpettone Alla Napoletana
- Involtini Dorati
- Polpettone Saporito (2)
- Hamburger Con Uova

Polpette Al Vino Con Il Bimby

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Trita il parmigiano e il prezzemolo per 10 secondi a velocità turbo. Unisci la carne, l'uovo, il pane ammollato, il sale e il pepe: 30 secondi a velocità 3. Forma delle polpettine, passale nella farina e sistemale nel Varoma e nel suo vassoio, unti di olio. Inserisci nel boccale l'olio, il rosmarino e la cipolla: 3 minuti a temperatura 100 velocità 4. Aggiungi il vino, l'acqua, il dado: 30 minuti a temperatura Varoma velocità 4. Dopo 5 minuti posiziona il Varoma e termina la cottura. Disponi le polpette in un piatto da portata e servile con il sugo di cottura.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di carne di vitello macinata
- 1 uovo
- 1 panino ammollato nel latte
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 30g di formaggio parmigiano grattugiato
- 40g di olio d'oliva
- 20 cl di vino
- 300g di acqua
- 1 cucchiaio di dado bimby
- 1/2 di cipollina
- poco di rosmarino
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettone Freddo Estivo Con Il Bimby
- Pancetta Farcita
- Involtini Di Vitello
- Verza Ripiena
- Medaglioni Di Carne Trita

Polpette Alla Genovese

Secondo di carne a base di carne tritata

Ricetta

Preparare i granuli, bagnare la mollica nel latte ed unire la carne, l'uovo, il parmigiano, il prezzemolo e l'aglio tritati, i funghi reidratati e tritati, la maggiorana, il sale ed il pepe.
Impastare bene il tutto e formare le polpette, passarle nel pangrattato e friggerle nell'olio.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di granuli di soia
- 100g di carne tritata
- 50g di funghi secchi
- formaggio parmigiano grattugiato
- mollica di pane raffermo
- latte
- aglio
- prezzemolo
- maggiorana
- noce moscata
- olio di semi
- sale
- pepe
- pangrattato

Ricette simili

- Polpette Capricciose
- Hamburger Al Pomodoro
- Hamburger Con Uova
- Polpette Al Limone
- Granatine

Polpette Alla Griglia

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Salare e pepare 600 g di carne tritata di vitello, aromatizzarla con pochi semi di cumino pestati, 2 spicchi d'aglio tritati e un cucchiaio di prezzemolo tritato.
Amalgamare un cucchiaio di pangrattato all'impasto e con questo realizzare piccole polpette non più grandi di una noce, leggermente appiattite. Cuocerle alla griglia con un fuoco di brace per 8-10 minuti. Si servono calde o tiepide.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di carne di vitello tritata
- sale
- pepe
- pochi di semi di cumino pestati
- 2 spicchi di aglio tritato
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di pangrattato

Ricette simili

- Polpettone Saporito (2)
- Chiles In Nogada
- Spezzatino Di Maiale Speziato
- Albòndigas En Chipotle
- El Mussarin

Polpette Alla Pancetta

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

Far rinvenire il pane in 1 dl d'acqua, mescolarvi carne, uovo, salare e pepare.
Amalgamare bene senza lavorare troppo.
Formare 8-10 polpette.
Eliminare la cotenna dalla pancetta e avvolgere una fettina attorno a ogni polpetta, fermandola eventualmente con uno stecchino. Disporre le polpette su due file in una teglia unta.
Infornare a 200 gradi per 25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di carne macinata
- 10 fette grandi di pancetta affumicata
- 4 cucchiai di pangrattato
- 1 uovo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettine Miste
- Pancetta Farcita
- Granatine
- Polpettone Freddo Estivo Con Il Bimby
- Rotolo Profumato

Polpette Allo Spiedo

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tritare 200 g di carne di vitello, 200 g di carne di maiale e 200 g di carne di agnello assieme a 2 spicchi d'aglio e 1 cipolla, 1 peperone e 1 pizzico di maggiorana.
Salare e pepare l'impasto, manipolarlo a lungo e farlo riposare per 2 ore in posto fresco.
Realizzare dall'impasto polpettine grandi come una noce e infilzarle su uno spiedo intervallandole con cubetti di pane.
Ungere con olio d'oliva e cuocerle allo spiedo per 10-15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di carne di vitello
- 200g di carne di maiale
- 200g di carne d'agnello
- 2 spicchi di aglio
- 1 cipolla
- 1 peperone
- 1 pizzico di maggiorana
- sale
- pepe
- cubetti di pane
- olio d'oliva

Ricette simili

- Scottiglia Aretina
- Albòndigas En Chipotle
- Polpettine Piccanti
- Polpettone Di Vitello Al Cognac
- Piccatiglio

Polpette Capricciose

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

Reidratare i granuli.
Bagnare la mollica nel latte e cuocerla a fuoco medio finché ben sfatta.
Amalgamare in una terrina i granuli, la mollica col latte, la carne, l'uovo, il parmigiano, la scorza di limone, la noce moscata e il sale.
Formare le polpette e passarle nel pangrattato, dorarle a fuoco vivace nell'olio e continuare poi la cottura a fuoco lento per altri 15 minuti.
Decorare con pomodori e limone.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di granuli di soia
- 100g di tritato di carne
- 1 uovo
- formaggio parmigiano grattugiato
- 1 bicchierino di latte
- scorza di limone
- noce moscata
- 100g di pangrattato (solo di mollica)
- olio d'oliva
- sale
- per decorare:
- alcune fette di pomodori
- alcune fette di limone

Ricette simili

- Polpette Alla Genovese
- Hamburger Al Pomodoro
- Hamburger Con Uova
- Hamburger Alle Erbe (2)
- Polpettine Della Nonna

Polpette Con Pinoli

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Mettete la mollica di pane in un tegamino, aggiungete poco alla volta 1 tazza di brodo caldo e rigirate con un cucchiaio di legno, lasciando cuocere 45 minuti. In un recipiente versate la carne macinata, l'uovo, i pinoli tritati e la mollica.
Salate, pepate e mescolate bene.
Formate delle polpettine che passerete nella farina e friggerete poi in olio caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di polpa di manzo macinata
- 40g di pinoli
- 80g di mollica di pane
- brodo di carne (o brodo di dado)
- farina 00
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 1 uovo

Ricette simili

- Polpette Ai Pinoli
- Polpette Norvegesi
- Kjottkaker
- Polpettine In Agrodolce Con Curry
- Polpettone Ai Funghi

Polpette Con Piselli

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

Preparare le polpette, infarinarle e metterle in una casseruola con olio, burro, pancetta e cipolla tritata.
Irrorare con il latte, salare, pepare e cospargere di noce moscata.
Unire i piselli lessati, bagnare con il cognac, portare a cottura e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di carne macinata
- 450g di pisellini freschi o surgelati
- 30g di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 3 cucchiai di farina
- 30g di pancetta
- 1 bicchierino di cognac
- 1/2 bicchiere di latte
- 1/2 di cipolla
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpette Norvegesi
- Kjottkaker
- Polpettine Miste
- Pancetta Farcita
- Lattughe Ripiene In Brodo

Polpette Con Spinaci

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Riunire in una terrina pangrattato,timo,prezzemolo,uovo,carne e cipolla tritata e cotta in poco olio.
Salare e unire il latte per ottenere un composto omogeneo.
Ricavare 4 polpette, disporle in una pirofila imburrata, cospargerle con fiocchi di burro e cuocerle in forno caldo a 200 gradi per 15 minuti.
Lessare per 15 minuti gli spinaci in acqua salata, scolarli e insaporirli in padella con burro e parmigiano. Servirli con le polpette.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di spinaci
- 1 cipolla
- 250g di carne di manzo tritata
- 40g di pangrattato
- 1 uovo
- latte
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- timo
- formaggio parmigiano
- olio d'oliva
- burro
- sale

Ricette simili

- Klops
- Polpettone Stufato Con Le Uova
- Polpettone Saporito (2)
- Polpette Verdi
- Polpettine Piccanti

Polpette D'agnello Alle Melanzane

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Avvolgete le melanzane in un foglio d'alluminio e cuocetele in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 30 minuti. Ritiratele, aprite l'involucro, lasciate intiepidire.
Dividete le melanzane a metà e con un cucchiaio togliete parte della polpa. In una ciotola mescolate la carne d'agnello tritata, la polpa delle melanzane, l'origano, i tuorli, il prezzemolo tritato.
Amalgamate bene.
Salate e pepate. Con l'impasto formate tante piccole polpette e rosolatele in un tegame con quattro cucchiai d'olio. Passatele sul piatto da portata e servite. Vini di accompagnamento: Valpolicella Superiore DOC, Chianti Montalbano DOCG, Savuto DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di polpa d'agnello tritata
- 2 melanzane
- 2 tuorli d'uovo
- origano
- prezzemolo
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cevapcici Originali
- Pierna De Carnero
- Frattaglie Alla Calabrese
- Polpette Di Manzo Saporite
- Panada D'agnello E Maiale

Polpette Di Maiale

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Impastare 800 g di carne di maiale tritata con un panino ammorbidito nel latte e strizzato, un uovo, sale e pepe.
Fare delle polpette grandi come una noce e friggerle nel burro. Scolarle e tenerle al caldo.
Soffriggere in 2 cucchiai d'olio il trito di una carota, una cipolla, una costa di sedano, un ciuffo di prezzemolo e un pizzico di origano.
Unire 300 g di polpa di pomodoro e sobbollire per 15 minuti.
Salare, pepare e aggiungere un cucchiaio di farina diluita in 1/2 bicchiere di latte.
Portare a bollore e versare la salsa sulle polpette calde.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di carne di maiale tritata
- 1 panino
- latte
- 1 uovo
- sale
- pepe
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 pizzico di origano
- 300g di polpa di pomodoro
- 1 cucchiaio di farina

Ricette simili

- Tifteli
- Klops
- Polpettone Stufato Con Le Uova
- Coniglio Ripieno (4)
- Polpettine Semplici

Polpette Di Manzo Al Brandy

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

In una ciotola amalgamate la carne con il prosciutto cotto tritato, i due tuorli, il formaggio grattugiato, il prezzemolo tritato, qualche cucchiaio di besciamella, sale e pepe.
Fate tante polpettine. Infarinatele. In un tegame scaldate il burro con un cucchiaio d'olio; insaporitevi la cipolla tritata, cuocetevi le polpette a fuoco vivace un minuto da ogni lato; riducete il calore. Dopo 15 minuti circa passate le polpette su un piatto da portata e tenetele al caldo.
Versate sul fondo di cottura due o tre cucchiai d'acqua tiepida e uno di ottimo brandy, mescolate bene e fate ridurre sino a ottenere un sughetto denso.
Ritirate dal fuoco, mescolate, versatelo sulle polpette e servite. Vini di accompagnamento: Botticino DOC, Colli Di Luni Rosso DOC, Romagnano Rosso VdT Del Lazio.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di carne di manzo tritata
- 50g di prosciutto cotto
- 2 tuorli d'uovo
- 50g di formaggio grattugiato
- 50g di burro
- 1/2 bicchiere di brandy
- 1 cipolla piccola
- prezzemolo
- farina
- alcuni cucchiai di besciamella
- pepe
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Flan Di Carne
- Polpettone Arrosto (2)
- Grossa Polpetta Di Manzo
- Messicani In Gelatina
- Polpette Di Manzo Al Limone

Polpette Di Manzo Al Limone

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

In una ciotola mettete la carne, il formaggio grattugiato, la besciamella, uno spruzzo di Worcester e il sale.
Amalgamate bene l'impasto e ricavatene otto polpette dalla forma rotonda e schiacciata. In un tegame lasciate sciogliere il burro e quando comincia a diventare color oro adagiatevi le polpette cuocendo a fuoco moderato per circa un quarto d'ora. Passatele sul piatto da portata e tenetele al caldo.
Versate nel tegame quattro cucchiai di panna, il succo di mezzo limone filtrato al colino, un cucchiaino di pangrattato, mescolate e fate leggermente addensare e insaporire.
Versate la salsa calda sulle polpette, servite subito a tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di carne di manzo tritata
- 50g di formaggio grattugiato
- 4 cucchiai di besciamella
- 40g di burro
- 1 spruzzo di salsa worcester
- 4 cucchiai di panna
- 1/2 di limone
- 1 cucchiaino di pangrattato
- sale

Ricette simili

- Flan Di Carne
- Polpette Di Manzo Al Brandy
- Bracioline D'agnello Dorate
- Polpettone Stufato Con Le Uova
- Klops

Polpette Di Manzo Alle Acciughe

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Tritate finemente un ciuffo di prezzemolo, l'aglio, i filetti d'acciughe e uniteli alla carne.
Ammorbidite l'impasto con il tuorlo e la mollica dei panini bagnata nel latte e ben strizzata, il formaggio grattugiato, sale e pepe.
Amalgamate bene il tutto e ricavatene otto-dieci polpette. Schiacciatele un po'. Passatele nel pangrattato finissimo.
Velate il fondo di un tegame con un pochino d'olio e rosolatevi a fuoco vivace le polpette un minuto da entrambe le parti.
Coprite e continuate la cottura per una decina di minuti a fuoco basso. Servitele ben calde con spinaci al burro. Vini di accompagnamento: Barbera D'Asti DOC, Friuli Aquileia Merlot DOC, Cori Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di polpa di manzo tritata
- latte
- 2 panini
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 cucchiai di formaggio grattugiato
- 2 filetti d'acciughe
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tartara (2)
- Polpette Al Marsala
- Polpettine In Teglia
- Polpettine Al Sugo
- Flan Di Carne

Polpette Di Manzo Alle Patate

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Tritate finemente la carne e la mortadella; schiacciate le patate lessate mentre sono ancora calde.
Mescolate il tutto, legate l'impasto con un uovo; insaporitelo con un cucchiaio di formaggio e un po' di prezzemolo tritato, sale e pepe.
Preparate otto polpette, passatele nel pangrattato e friggetele in olio ben caldo. Asciugatele su carta assorbente, passatele su un piatto da portata caldo, servitele con un'insalata di lattughino. Vini di accompagnamento: Riviera Del Garda Bresciano Rosso DOC, Colli Dell'Etruria Centrale Rosso DOC, Sant'Agata Dé Goti Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di carne di manzo
- 2 fette di mortadella
- 2 patate lessate
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato
- prezzemolo
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Di Verza (2)
- Involtini Speciali
- Polpettone Arrosto
- Klops
- Polpettone Stufato Con Le Uova

Polpette Di Manzo Con Spinaci

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Lessate gli spinaci, sgocciolateli, tritateli.
Tritate finemente anche la carne.
Fate la besciamella.
Amalgamate tutto e insaporite l'impasto con il formaggio grattugiato, l'uovo e il sale.
Preparate otto polpette, infarinatele e friggetele in un tegame con due cucchiai d'olio e il burro ben caldi. Asciugatele su carta assorbente, servitele subito a tavola. Vini di accompagnamento: Sorni Rosso DOC, Biferno Rosato DOC, Sangiovese D'Arborea DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di carne di manzo
- 250g di spinaci
- 1/2 tazza di besciamella
- 30g di formaggio
- 1 uovo
- 30g di burro
- farina
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Polpette Con Spinaci
- Polpette Di Manzo Al Brandy
- Pelmeni Al Burro
- Polpettone Farcito Di Spinaci
- Klops

Polpette Di Manzo Saporite

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

In un tegame lasciate sciogliere metà burro, cuocetevi la cipolla affettata per 10 minuti a fuoco basso.
Salate.
Unite alla carne metà salsa, legate con i tuorli, salate e pepate.
Ricavate otto polpette. Cuocetele in una padella a fuoco vivace con il restante burro. Passatele sul piatto, nappatele con il fondo di cottura e guarnitele con la salsa di cipolla avanzata. Vini di accompagnamento: Dolcetto D'Asti DOC, Montescudaio Rosso DOC, Castel Del Monte Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di polpa di manzo tritata
- 1 cipolla grande
- 70g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sformato Di Carne Gallico
- Tartara (2)
- Polpette Di Manzo Al Brandy
- Cevapcici Originali
- Polpette D'agnello Alle Melanzane

Polpette Di Montone

Secondo di carne a base di montone

Ricetta

Tritare 250 g di carne di montone già cotto con 1 scorzetta di limone, 2 spicchi d'aglio e 1 ciuffo di prezzemolo.
Unire alla carne una fetta di pane bianco imbevuto nel latte e strizzato, sale, pepe, noce moscata e 2 uova.
Amalgamare bene il tutto e formare polpette grandi come una noce, infarinarle leggermente e friggerle in olio bollente. Scolarle su carta assorbente e servirle calde o fredde spruzzate con succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di carne di montone già cotto
- 1 scorzetta di limone
- 2 spicchi di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 fetta di pane bianco
- latte
- sale
- pepe
- noce moscata
- 2 uova
- olio d'oliva
- succo di limone

Ricette simili

- Polpettone Arrosto
- Hamburger Alle Erbe (2)
- Girello Di Vitello Ripieno
- Polpette Alla Genovese
- Polpette Al Limone

Polpette Di Rognone

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliate le verdure a pezzi e mettetele in una padella con il burro e lasciate cuocere per 45 minuti.
Tagliate il rognone in 4 parti.
Insaporite le fette di vitello con il pepe e su ogni pezzo di rognone mettete del prosciutto.
Sistemate ogni pezzo di rognone dentro una fettina, arrotolatele e legatele. In una padella mettete 40 g di burro per rosolarci la carne e le verdure; lasciate cuocere 1 ora. Dopodichè aggiungete il cognac e date fuoco.
Coprite la pentola e lasciate cuocere per 30 minuti aggiungendo un cucchiaio di panna. A parte cuocete i fagiolini. Quando il tutto è cotto passate le verdure nel frullatore mettendoci un cucchiaio di panna e di farina.
Salate e pepate le verdure e servitele con le polpette.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di vitello
- 1 rognone di vitello
- 4 pezzetti di prosciutto affumicato
- 1/2 bicchiere di cognac
- 2 petti di pollo lessati
- 4 carote
- 2 porri
- 3 cipolle
- 4 gambi di sedano
- 60g di burro
- 1000g di fagiolini
- 2 cucchiai di panna
- pepe

Ricette simili

- Finanziera (2)
- Rognone Al Cognac
- Arrosto Di Vitello Con Rognone
- Bocconcini Cristina
- Stufato Della Foresta Nera

Polpette Impanate

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Mettere il panino a bagno nel latte.
Mettere in una ciotola la carne e unire l'uovo, il pane strizzato e sbriciolato, l'aglio e il prezzemolo tritati, sale e pepe.
Amalgamare bene tutti gli ingredienti.
Formare delle polpettine e passarle nel pangrattato. Friggerle in abbondante olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di manzo tritato
- 1 panino raffermo
- 1 uovo
- 50g di pangrattato
- latte
- prezzemolo
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio

Ricette simili

- Polpettine Al Sugo
- Polpettone Vestito
- Polpettone Al Forno
- Polpettone Stufato Con Le Uova
- Klops

Polpette In Foglia Di Limone

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

Preparare le polpette amalgamando la carne con aglio, sale, pepe, parmigiano, olio e grattugiandovi 1/2 buccia di limone chiudendole a portafoglio. Metterle in una teglia, cospargere con olio e infornare a 200 gradi per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di carne macinata
- 1 limone
- 50g di formaggio parmigiano
- 1/2 spicchio di aglio
- 5 foglie di limone
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pancetta Farcita
- Polpettone Saporito
- Ciufte
- Polpettine Di Vitello Con Riso
- Albòndigas En Chipotle

Polpette Norvegesi

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

In una terrina, fate ammorbidire il pane nel latte.
Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mescolate bene.
Dividere in piccole polpette.
Fate dorare le polpette in una padella antiaderente, aggiungete un po' di olio per non farle attaccare.
Preriscaldate il forno a circa 250 gradi.
Preparate la salsina di fondo: unire il burro, la farina e il brodo che avrete mescolato con l'acqua bollente.
Mettete le polpette in una pirofila da forno, versate la salsina e cuocete per circa 30 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 4 fette di pane bianco
- 20 cl di latte caldo
- 500g di polpa di manzo macinata
- 250g di polpa di maiale macinata
- 2 uova sbattute
- 1 cucchiaino di noce moscata
- 1 cucchiaino di pepe
- 1 cucchiaino di mix di spezie per arrosti
- 250g di cipolla a fettine
- sale
- olio d'oliva
- per la salsa:
- 4 cucchiai di burro
- 4 cucchiaini di farina
- 2 cucchiai di brodo di manzo
- 60 cl di acqua bollente

Ricette simili

- Kjottkaker
- Cevapcici Originali
- Polpettone Ai Funghi
- Polpettine Miste
- Polpettone Al Forno

Polpette Piccanti

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Tritare tutte le carni, metterle in una terrina e unire 4 cucchiai di pangrattato, l'uovo, il prezzemolo tritato, la paprica, sale e pepe.
Formare delle polpette e friggerle in 5 cucchiai di olio con l'aglio schiacciato e il peperoncino.
Aggiungere i peperoni lavati e tagliati a listarelle, bagnare poco alla volta con il brodo caldo e cuocere per 15-20 minuti. Prima di servire eliminare il peperoncino e l'aglio.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di lonza di maiale
- 200g di fesa di tacchino
- 200g di manzo
- 1 uovo
- 4 peperoni
- 1 peperoncino
- 1/2 cucchiaino di paprica
- aglio
- brodo
- 4 cucchiai di pangrattato
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- prezzemolo tritato

Ricette simili

- Spiedini Fantasia
- Coniglio Ripieno (4)
- Gulasch Di Manzo All'ungherese
- Polpettine Piccanti
- Rotolo Profumato

Polpette Pinolate

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Rosolate la carne con poco olio e sfumate col vino bianco.
Passate al tritatutto, unite 1 uovo intero, sale, pepe e pinoli.
Fate tante polpette, infarinatele, passatele nelle 2 uova sbattute e nel pangrattato. Friggetele in olio ben caldo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di carne di vitello
- 3 uova
- 100g di pinoli
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- pangrattato

Ricette simili

- Cima Ripiena
- Messicani In Gelatina
- Bistecchine In Carpione
- Involtini Siciliani (2)
- Spezzatino Di Zurigo

Polpette Verdi

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Riunite in una ciotola la carne, il tonno sminuzzato, le uova, gli spinaci, 2 cucchiai di pangrattato e il formaggio; da ultimo unite un cucchiaio di prezzemolo tritato.
Amalgamate bene gli ingredienti, aggiustate di sale e pepe.
Formate delle palline e passatele nel pangrattato rimasto, pressandole un poco in modo da farle diventare ovali.
Cuocete le polpettine in olio e una noce di burro facendole dorare da entrambe le parti, poi spruzzatele con vino bianco e... buon appetito.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di carne di manzo magra tritata
- 120g di tonno in olio d'oliva
- 2 uova
- 4 cucchiai di pangrattato
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 pugno di spinaci lessi strizzati e tritati
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpette Con Spinaci
- Involtini Speciali
- Grossa Polpetta Di Manzo
- Albòndigas En Chipotle
- Polpettone Alle Uova

Polpettine Ai Piselli E Prosciutto Cotto

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Preparate il soffritto con la cipolla e la margarina, aggiungete una spruzzata di paprica dolce e, quando la cipolla è brunita, aggiungete mezzo bicchiere di vino.
Fate evaporare.
Versate nella padella il pomodoro e i pisellini sgocciolati, salate a gusto. Mentre il pomodoro e i piselli si cuociono preparate le polpettine.
Mettete il prosciutto (io ne ho tagliata una fettona di circa 1 hg da un trancetto e poi tagliata a dadoni) nel robot e sminuzzatelo con le lame, aggiungete il macinato e continuate a sminuzzare. Poi ancora nell'ordine il prezzemolo, l'uovo e il pangrattato. Una volta che gli ingredienti si sono ben amalgamati preparate le polpettine e passatele sulla farina, a me le polpettine piacciono piccole, circa 2 o 3 cm di diametro, ad altri piacciono più grosse, dipende dai gusti.
Mettete le polpette in padella ed attendete la fine della cottura. Occhio a non cuocerle troppo se no diventano eccessivamente dure.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di macinato di maiale
- 100g di prosciutto crudo
- 750g di passato di pomodoro
- 1 lattina di piselli fini
- 1 uovo
- pangrattato
- farina
- prezzemolo
- 1 spruzzata di paprica dolce
- vino bianco
- 1 cipolla
- margarina

Ricette simili

- Spezzatino In Umido Con Patate E Piselli
- Gulasch Di Manzo All'ungherese
- Kabaub Shaami
- Spiedini Di Crocchette
- Coniglio Ripieno (4)

Polpettine Al Forno

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tritare la carne, aggiungere la besciamella, il parmigiano, l'uovo e il basilico tritato.
Salare e pepare, mescolare bene, formare tante polpettine rotonde e su ciascuna infilare 4 pinoli.
Scaldare il burro con la salvia e unire le polpettine.
Mettere in forno, bagnare ogni tanto con il burro di cottura e ritirarle dorate.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di carne di vitello magra
- 2 cucchiai di besciamella
- 70g di burro
- 1 uovo
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- pinoli
- basilico
- pepe
- sale
- 1 rametto di salvia

Ricette simili

- Involtini Di Vitello
- Involtini Siciliani (2)
- Involtini Di Fesa Di Vitello All'emiliana
- Carpaccio Al Basilico
- Verza Ripiena

Polpettine Al Gorgonzola

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

Mescolare la carne con le cipolle tritate e soffritte nel burro, la mollica di pane bagnata nel latte e ben strizzata, le uova, una manciata di grana, sale e pepe.
Formare delle polpettine, infarinarle, farle dorare in olio e burro, poi adagiare su ogni polpetta un pezzetto di gorgonzola, coprire e cuocere ancora per 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di carne tritata
- 2 cipolle
- burro
- 1 panino (mollica)
- latte
- 2 uova
- formaggio grana
- sale
- pepe
- farina
- olio d'oliva
- formaggio gorgonzola

Ricette simili

- Polpette Al Gorgonzola
- Polpette Al Limone
- Polpettine Con Mandorle E Pinoli
- Polpettine Semplici (2)
- Polpettine Semplici

Polpettine Al Limone

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Macinare molto fine la carne cruda; mescolarla con le uova, il formaggio, sale e abbondante succo di limone.
Mettere sul fuoco un pentolone pieno d'acqua e, quando l'acqua bolle, mettere sopra una padella con l'olio. Quando l'olio e` ben caldo far scivolare dentro a cucchiaiate l'impasto in modo che si formino delle polpettine. Farle dorare e servirle.

Ingredienti per 8 persone

- 600g di polpa di vitello
- 5 uova
- 150g di formaggio parmigiano grattugiato
- succo di limone
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Filetto Di Coniglio In Crosta
- Polpettone Ripieno
- Saccoccia Di Vitello Ripiena
- Arrosto Ripieno Con L'uovo
- Sformato Di Carne Con Mortadella

Polpettine Al Sugo

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Ponete la carne trita in una terrina, unite la salsiccia sminuzzata, il prezzemolo e l'aglio tritati finemente, il Parmigiano grattugiato e il pane raffermo fatto ammorbidire nell'acqua, strizzato e spezzettato, quindi mescolate gli ingredienti con un cucchiaio di legno. Quando saranno ben amalgamati, legate tutto con un uovo sbattuto a parte con una presa di sale e una macinata di pepe.
Ricavate dal composto ottenuto tante piccole polpette rotonde, modellandole con le mani leggermente inumidite. A questo punto versate in una padella abbondante olio d'oliva, fatelo scaldare e friggetevi le polpettine a fuoco moderato per 4-5 minuti, o fino a quando saranno dorate in modo uniforme. Al termine, toglietele dal recipiente con una schiumarola e passatele su un foglio di carta assorbente, per eliminare l'unto in eccesso.
Mondate la cipolla, tritatela con la mezzaluna e fatela soffriggere in una casseruola con un paio di cucchiai d'olio, a calore moderato per circa 5 minuti.
Unite i pomodori pelati e passati al setaccio, insaporite con sale, pepe e basilico e lasciate cuocere a fuoco dolce per una decina di minuti. Trascorso il tempo indicato, mettete le polpettine nella casseruola con la salsa e proseguite la cottura per altri 15 minuti.
Servite le polpettine e il loro sugo insieme a una polenta fumante, oppure utilizzatele come condimento per la pastasciutta.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di polpa di manzo tritata
- 100g di salsiccia
- 4 rametti di prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 1/2 di panino raffermo
- 1 uovo
- 1 cipolla
- 500g di pomodori
- olio d'oliva
- 1 rametto di basilico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettone Al Forno
- Polpettine Semplici
- Polpettine Semplici (2)
- Polpette Impanate
- Polpette Al Pomodoro

Polpettine Al Vino

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

Con la carne formare delle palline grandi come nocciole. Passarle nella farina.
Soffriggere la cipolla tritata in poco olio, versare le polpettine nel tegame e farle dorare. Coprirle con il vino e far cuocere a fuoco basso.
Aggiustare di sale a fine cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di carne macinata
- 50 cl di vino rosso
- 1 cipolla
- poco di olio d'oliva
- farina
- sale

Ricette simili

- Polpettine Miste
- Polpettine In Agrodolce Con Curry
- Polpette Al Forno Con Le Cipolle
- Chiles In Nogada
- Pancetta Farcita

Polpettine Alla Belga

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Tritare una cipolla, unirla alla carne, salare, pepare e mescolare.
Formare delle polpettine e infarinarle.
Fondere il burro in un tegame, adagiarvi le polpette e cuocerle. Quando saranno pronte levarle dal fuoco e tenerle in caldo. Nello stesso burro far appassire la cipolla tritata, bagnarla con vino e brodo, unire il prezzemolo finemente tritato e far addensare.
Versare questa salsina bollente sulle polpettine e servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di manzo tritato
- 2 cipolle
- 75g di burro
- vino bianco
- prezzemolo
- farina
- brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Gulasch Di Manzo All'ungherese
- Arrosto Di Manzo Al Limone
- Manzo Brasato Alle Olive
- Brasato Al Brunello Di Montalcino
- Stufato Della Foresta Nera

Polpettine Alle Olive

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

Mescolare insieme tutti gli ingredienti (tranne l'olio), ottenendo così un impasto morbido. **Formare** quindi delle polpettine e rosolarle in padella con abbondante olio. Disporle su 1 piatto da portata e guarnirle con fettine di carota, bastoncini di sedano, tocchetti di pomodoro e qualche oliva.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di carne macinata
- 3 salsicce
- 2 uova
- 200g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 bicchiere di latte freddo
- sale
- noce moscata
- 200g di olive nere tritate
- pangrattato
- abbondante di olio per friggere
- per guarnire:
- alcune fettine di carota
- alcuni di bastoncini di sedano
- alcuni di tocchetti di pomodoro
- alcune di olive

Ricette simili

- Polpettone Di Ricotta
- Cima Ripiena (2)
- Hamburger Alle Erbe (2)
- Punta Di Petto Di Vitello Al Forno
- Polpettone Saporito

Polpettine Aromatizzate All'anice

Secondo di carne a base di vitella

Ricetta

Preparare le polpette impastando tutti gli ingredienti e cuocere per 3-4 minuti.
Frullare la rucola con olio e sale.
Frullare a parte i pomodori con olio fino a montarli.
Sistemare nel piatto le salse a mezzaluna e al centro una piramide di polpettine calde.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di macinato di vitella
- 1 uovo
- 30g di formaggio parmigiano
- 2 fette di pane in cassetta
- 4 pomodori
- prezzemolo
- basilico
- semi di anice
- insalata rucola
- sale
- pepe
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Hamburger Di Vitello Con Spinaci E Pomodoro Ripieno
- Fagottini Di Maiale Con Radicchio Bianco
- Hamburger Del Salumiere
- Involtini Di Vitello Farciti Con Acciughe, Capperi E Scarola
- Roast-beef Alla Rucola

Polpettine Aromatizzate All'arancia

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

Formare con gli ingredienti delle palline, infarinarle e cuocerle in padella con burro e olio.
Aggiungere vino e succo d'arancia.
Cuocere 15 minuti con del peperoncino. Servirle con gli uccelletti preparati con farina, burro, pangrattato, acqua calda; fare dei pezzetti con la pasta ottenuta e condirli con burro, prezzemolo e parmigiano.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di carne macinata
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 pugno di pangrattato
- 10 cl di latte
- prezzemolo
- farina
- per la salsa:
- vino bianco
- succo d'arancia
- per la pasta fresca per uccelletti:
- farina
- burro
- pangrattato
- acqua calda
- sale

Ricette simili

- Polpettine Di Vitello Con Riso
- Ciufte
- Polpettine Miste
- Polpettone Freddo Estivo Con Il Bimby
- Polpettine In Agrodolce Con Curry

Polpettine Con Mandorle E Pinoli

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

In una ciotola mettete la carne, i pinoli e le mandorle tritati, il panino ammorbidito nel latte e strizzato, il formaggio grattugiato, la cipolla tritata, sale, pepe e le uova.
Impastate e col composto fate delle polpettine. Passatele nella farina e cuocetele nel burro caldo per 4/5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di carne di manzo tritata
- 1 cipollina
- 30g di pinoli
- 30g di mandorle
- 2 uova
- 1 panino
- latte
- formaggio grattugiato
- farina
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpette Al Gorgonzola
- Polpettone Alle Uova
- Polpette Al Limone
- Polpettine Al Gorgonzola
- Polpette Al Vino Con Il Bimby

Polpettine Con Verdure E Pappardelle

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Passate la polpa di manzo al tritacarne (disco medio) e raccogliete il ricavato in una terrina.
Tritate finemente la cipolla e fatela rosolare in un tegamino con un cucchiaio d'olio, per 5 minuti a fuocc dolce.
Unite il soffritto alla carne trita, quindi aggiungete le erbe tritate, la senape, il sale necessario e una macinata di pepe e mescolate con cura in modo da amalgamare bene gli ingredienti.
Ricavate dal composto ottenuto tante polpettine rotonde delle dimensioni di una noce e friggetele in una padella con olio bollente, a fuoco medio, fino a quando saranno ben dorate da ogni lato.
Preparate la salsa di pomodoro: in una padella fate scaldare un cucchiaio d'olio, mescolatevi il concentrato di pomodoro, unite l'aglio e lasciate insaporire il tutto per qualche minuto a calore moderato.
Aggiungete la ketchup e una presa di sale, date una mescolata, infine mettete nella padella anche i pelati passati al setaccio, il basilico e un altro cucchiaio d'olio.
Fate cuocere la salsa a fuoco basso e a recipiente coperto fino a quando si sarà addensata, dopodichè passatela al setaccio.
Mondate la zucchina e la melanzana, private quest'ultima della buccia, quindi tagliate entrambi gli ortaggi a fettine sottili nel senso della lunghezza.
Pelate la testa d'aglio e affettatene sottilmente alcuni spicchi, lasciando interi gli altri.
Fate rosolare in un tegame con l'olio d'oliva la zucchina e la melanzana, a calore moderato per pochi istanti, in modo che non prendano colore, quindi levatele dal recipiente e mettetevi l'aglio. Lasciatelo soffriggere dolcemente fino a quando sarà ben dorato.
Fate lessare le pappardelle in una pentola con abbondante acqua salata, a cui avrete aggiunto un cucchiaio d'olio, scolatele al dente e ponetele nella padella col sugo di pomodoro.
Unite anche le polpettine e fate scaldare tutt'assieme per pochi minuti.
Distribuite la preparazione in due piatti individuali insieme alle verdure e servite.

Ingredienti per 2 persone

- 150g di pappardelle
- sale
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- per le polpettine:
- 200g di carne di manzo
- 1 cipolla
- sale
- pepe bianco
- 1/2 cucchiaio di senape di digione
- 1 cucchiaio di erbe tritate (salvia, prezzemolo)
- olio d'oliva
- per il sugo al pomodoro:
- 1 scatola di pelati
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaio di ketchup
- sale
- 1 rametto di basilico
- verdure:
- 1 zucchina
- 1 melanzana lunga
- 1 testa di aglio
- 2 cucchiaio di olio d'oliva

Ricette simili

- Chili Con Carne
- Gulasch Di Manzo All'ungherese
- Brasato (2)
- Tartare Al Cognac
- Coniglio Alle Erbe

Polpettine Della Nonna

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Passate al tritacarne la polpa di manzo e il prosciutto cotto e raccogliete il ricavato in una terrina. Unitevi il Parmigiano grattugiato, una grattatina di noce moscata, l'uvetta, fatta rinvenire in acqua tiepida e strizzata, i pinoli, la mollica del panino, bagnata con il brodo, il sale necessario e una macinata di pepe.
Mescolate con cura gli ingredienti, quindi legate il tutto con un tuorlo.
Ricavate dal composto ottenuto tante piccole polpette rotonde e di dimensioni uniformi, passatele nell'uovo sbattuto con sale e pepe e nel pangrattato e friggetele in una padella con olio bollente. Quando sono ben dorate toglietele dal recipiente usando una schiumarola e passatele su un foglio di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso, dopodichè adagiatele in un piatto di portata.
Ponete la senape in una casseruolina, scioglietela con l'aceto, quindi unitevi la farina mescolata con tre cucchiai d'acqua, regolate di sale e sbattete il composto con un cucchiaio di legno. Incorporatevi i tuorli rimasti e il succo di 1/2 limone e fate scaldare la salsa a fuoco dolce, senza farle prendere il bollore.
Versate la salsa calda sulle polpettine, guarnite con il restante limone e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di polpa di manzo
- 100g di prosciutto cotto
- 3 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe
- 1 grattatina di noce moscata
- 2 cucchiai di pinoli
- 2 cucchiai di uvetta sultanina
- 1 panino (mollica)
- 3 cucchiai di aceto di vino
- 10 cl di brodo
- 100g di pangrattato
- 3 cucchiaini di farina
- 3 cucchiaini di senape
- 1 limone
- 1 uovo intero
- 3 tuorli d'uovo
- olio per friggere

Ricette simili

- Hamburger Alle Erbe (2)
- Polpettone Al Forno
- Coniglio Farcito Alle Noci
- Girello Di Vitello Ripieno
- Mondeghili

Polpettine Di Carne

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

Versare in una scodellina il contenuto di un vasetto da 80 g di carne omogeneizzata, aggiungere 1/2 tuorlo d'uovo, un cucchiaio di parmigiano grattugiato ed un po' di grissino grattugiato per ottenere un composto piuttosto sodo.
Lavorare con la forchetta e formare quattro polpettine. Disporle su un piatto ricoperto da un altro e farle cuocere a vapore per 15 minuti circa sopra una casseruola piena di acqua in ebollizione.

Ingredienti per 1 persona

- 1 vasetto di carne omogeneizzata (vasetti da 80 g)
- 1/2 di tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- poco di grissino grattugiato

Varianti

- Polpettine Di Carne (2)

Ricette simili

- Polpettine Di Vitello
- Polpettine Di Manzo
- Hamburger Saporiti (2)
- Flan Di Carne
- Lattughe Ripiene In Brodo

Polpettine Di Carne (2)

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

Versare in una scodellina il contenuto di un omogeneizzato di carne: aggiungere mezzo tuorlo e mezzo albume, un cucchiaio di parmigiano grattugiato ed un pò di grissino sbriciolato per ottenere un composto piuttosto sodo.
Lavorare bene con la forchetta e formare 4 polpettine. Disporle su un piatto ricoperto da un altro e far cuocere a vapore per 15 minuti circa sopra una casseruola piena a metà di acqua in ebollizione.

Ingredienti per 1 persona

- 1 omogeneizzato di carne
- 1/2 di tuorlo d'uovo
- 1/2 di albume d'uovo
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- poco di grissino grattugiato

Varianti

- Polpettine Di Carne

Ricette simili

- Polpettine Di Vitello
- Polpettine Di Manzo
- Polpettine Golose
- Hamburger Saporiti (2)
- Flan Di Carne

Polpettine Di Manzo

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Versare in una scodellina il contenuto di un omogeneizzato di manzo: aggiungere mezzo tuorlo e mezzo albume, un cucchiaio di parmigiano grattugiato ed un pò di grissino sbriciolato per ottenere un composto piuttosto sodo.
Lavorare bene con la forchetta e formare 4 polpettine. Disporle su un piatto ricoperto da un altro e far cuocere a vapore per 15 minuti circa sopra una casseruola piena a metà di acqua in ebollizione.

Ingredienti per 1 persona

- 1 omogeneizzato di manzo
- 1/2 di tuorlo d'uovo
- 1/2 di albume d'uovo
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- poco di grissino grattugiato

Ricette simili

- Polpettine Di Carne (2)
- Polpettine Di Vitello
- Polpettine Di Carne
- Polpettine Golose
- Hamburger Saporiti (2)

Polpettine Di Vitello

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Versare in una scodellina il contenuto di un omogeneizzato di carne: aggiungere mezzo tuorlo e mezzo albume, un cucchiaio di parmigiano grattugiato ed un pò di grissino sbriciolato per ottenere un composto piuttosto sodo.
Lavorare bene con la forchetta e formare 4 polpettine. Disporle su un piatto ricoperto da un altro e far cuocere a vapore per 15 minuti circa sopra una casseruola piena a metà di acqua in ebollizione.

Ingredienti per 1 persona

- 1 omogeneizzato di vitello
- 1/2 di tuorlo d'uovo
- 1/2 di albume d'uovo
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- poco di grissino grattugiato

Varianti

- Polpettine Di Vitello Con Riso

Ricette simili

- Polpettine Di Carne (2)
- Polpettine Di Manzo
- Polpettine Di Carne
- Polpettine Golose
- Flan Di Carne

Polpettine Di Vitello Con Riso

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tritare la cipolla, 1 spicchio di aglio e impastarli con la carne assieme agli altri ingredienti e lavorare per 5 minuti.
Mettere in padella olio, 1 spicchio di aglio, la passata di pomodoro e sale.
Preparare le polpettine, porle in padella, salare, pepare e cuocere per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di carne macinata di vitello
- 2 pugni di riso
- 1 cucchiaino di paprica dolce
- 2 cucchiai di pangrattato
- 1 tuorlo d'uovo
- 1/2 di cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 5 cl di passata di pomodoro
- 1 bicchiere di acqua
- farina
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Ciufte
- Polpettine Aromatizzate All'arancia
- Polpettine Miste
- Polpettone Saporito
- Polpettone Freddo Estivo Con Il Bimby

Polpettine Golose

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Lavorate la crema di cereali con qualche cucchiaio di acqua calda, ottenendo un impasto piuttosto consistente; aggiungete poi, mescolando bene, l'omogeneizzato di manzo, l'uovo, l'olio e il parmigiano.
Formate delle polpettine della grandezza di una noce e ponetele su un piatto coperto che appoggerete sopra un pentolino di acqua bollente.
Cuocete a vapore per circa 15 minuti.

Ingredienti per 1 persona

- 3 cucchiai di crema di cereali misti
- 1 vasetto di omogeneizzato di manzo
- 2 cucchiaini di tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaino di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Polpettine Di Manzo
- Polpettine Di Vitello
- Polpettine Di Carne (2)
- Hamburger Saporiti (2)
- Vitello Rosso

Polpettine In Agrodolce Con Curry

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Preparare le polpettine con la mollica di pane bagnata, la carne macinata, sale e la farina. **Grattugiare** le mele e metterle a cuocere in una padella con olio e cipollina. Una volta imbiondite, unirvi le polpettine, aggiungendo un po' di curry e acqua per non farle attaccare. Prima di toglierle dal fuoco, versarvi un goccio di brandy.

Ingredienti per 2 persone

- 150g di carne macinata di manzo
- 150g di carne macinata di maiale
- farina di grano duro
- 1000g di mele rosse
- 1 mazzo di cipollina fresca
- 1 goccio di brandy
- curry
- mollica di pane

Ricette simili

- Albòndigas En Chipotle
- Polpette Al Forno Con Le Cipolle
- Polpettine Miste
- Polpette Con Pinoli
- Chiles In Nogada

Polpettine In Salsa Verde

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

Rosolate la cipolla in olio e burro, unite la carne e fatele prendere colore, poi spegnete, aggiungete le uova il pangrattato, il sale e il pepe, il prezzemolo tritato, la ricotta, le foglioline di maggiorana sminuzzata e una abbondante dose di parmigiano.
Fate lessare nel frattempo le patate. Una volta cotte, passatele al mulinetto e aggiungetele al composto preparato in precedenza.
Amalgamate bene, poi stendete l'impasto su di un telo, dategli la forma di un salame, chiudetelo in maniera molto energica ai due poli, e fatelo bollire per circa due ore immergendolo in acqua fredda con aromi per brodo. Una volta cotto, sgocciolatelo e fatelo raffreddare prima di aprire il telo. Affettatelo e disponetelo su di piatto di portata accompagnandolo con salsa verde fredda.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di carne tritata
- 60g di ricotta
- 300g di patate farinose
- formaggio parmigiano grattugiato
- 4 uova
- aromi per il brodo
- prezzemolo
- maggiorana
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettone In Salsa Verde
- Polpette Alla Genovese
- Lattughe Ripiene In Brodo
- Polpette Verdi
- Grossa Polpetta Di Manzo

Polpettine In Teglia

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Impastate la carne con un uovo, una manciata di grana, sale pepe e noce moscata a piacere, unendo anche il pangrattato necessario a ottenere un composto consistente. Ricavatene tante polpettine, lessatele nel brodo bollente per 5 minuti, quindi scolatele con un mestolo forato.
Mescolate la ricotta con l'uovo e il grana rimasti, sale e pepe a piacere. In una teglia versate un dito di brodo, sistematevi le polpettine, distribuitevi sopra l'impasto di ricotta, poi ancora uno strato di polpettine.
Spolverizzate la superficie con pangrattato, quindi passate la teglia in forno e cuocete per una decina di minuti sotto il grill. Infine profumate con il prezzemolo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di polpa di manzo tritata
- 250g di ricotta
- 2 uova
- 2 manciate di formaggio grana grattugiato
- pangrattato
- brodo vegetale
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettone Alle Uova
- Sformato Di Carne Gallico
- Arrosto Ripieno Con L'uovo
- Polpettone Al Forno
- Arrosto Ripieno Con Prosciutto

Polpettine Miste

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Mischiare insieme 200 g di carne macinata di manzo, 100 g di maiale magro macinato, 100 g di carne di vitello macinata, 30 g di pangrattato ammorbidito in 3 bicchieri di latte caldo per 2 ore, 1 cipolla tritata finemente e dorata in 30 g di burro, 1 cucchiaio di aneto, 1 uovo, sale, pepe.
Amalgamare bene l'impasto e ricavarne polpette da friggere nel burro caldo finché sono ben dorate su entrambi i lati.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di carne di manzo macinata
- 100g di maiale magro macinato
- 100g di carne di vitello macinata
- 30g di pangrattato
- 3 bicchieri di latte caldo
- 1 cipolla tritata finemente
- burro
- 1 cucchiaio di aneto
- 1 uovo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Albòndigas En Chipotle
- Chiles In Nogada
- Polpette Al Forno Con Le Cipolle
- Cevapcici Originali
- Polpettine In Agrodolce Con Curry

Polpettine Piccanti

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Tritare tutte le verdure molto finemente e farle rosolare in olio. Spolverizzarle con il peperoncino e farle raffreddare.
Mescolare i 2 tipi di carne, unire la mollica di pane ben sbriciolata, l'uovo, le verdure ed amalgamare a lungo gli ingredienti.
Preparare delle polpettine grandi come noci, passarle nel pangrattato e friggerle nell'olio caldo ma non bollente finché saranno dorate. Servirle subito.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di carne di manzo tritata
- 200g di carne di maiale tritata
- 1 cipolla
- 1 uovo
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 di peperone
- 1 fetta di pane
- peperoncino in polvere
- prezzemolo
- sale
- pangrattato
- olio d'arachidi

Ricette simili

- Polpettone Stufato Con Le Uova
- Klops
- Polpettine Miste
- Albòndigas En Chipotle
- Cevapcici

Polpettine Semplici

Secondo di carne a base di carne tritata

Ricetta

Bagnare il pane nel latte, ridurlo in poltiglia e unirlo alla carne tritata, al grana, all'uovo e al prezzemolo.
Salare e amalgamare bene.
Formare con il composto di carne delle polpettine da porre in una teglia da forno con 1/2 cipolla tritata, i pomodori a pezzi e poco olio.
Salare e cuocere in forno a 180 gradi per 40 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di carne tritata
- 1 panino
- 50g di formaggio grana grattugiato
- 1/2 bicchierino di latte
- 1 uovo
- prezzemolo tritato
- 6 pomodori da sugo
- 1/2 di cipolla
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Polpettine Semplici (2)

Ricette simili

- Polpette Al Gorgonzola
- Polpettine Al Sugo
- Tifteli
- Polpette Di Maiale
- Polpettone Arrosto (2)

Polpettine Semplici (2)

Secondo di carne a base di carne tritata

Ricetta

Bagnare il pane nel latte, ridurlo in poltiglia e unirlo alla carne tritata, al grana, all'uovo e al prezzemolo sminuzzato.
Salare e amalgamare bene.
Formare con il composto di carne delle polpettine da porre in una teglia da forno con 1/2 cipolla tritata, i pomodori a pezzi, poco olio.
Salare e cuocere in forno a 180 gradi per 40 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di carne tritata
- 1 panino
- 50g di formaggio grana grattugiato
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 uovo
- prezzemolo tritato
- 6 pomodori da sugo
- 1/2 di cipolla
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Polpettine Semplici

Ricette simili

- Polpette Al Gorgonzola
- Polpettine Al Sugo
- Tifteli
- Polpette Di Maiale
- Polpettone Arrosto (2)

Polpettine Ubriache

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Formare delle palline con la carne e infarinarle.
Tritare la cipolla e farla dorare in olio caldo, unire le polpettine, salarle e farle rosolare. Coprirle con il vino e portare a cottura, unendo altro vino se si dovessero asciugare troppo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di carne tritata di vitello
- 50 cl di vino rosso
- 1 cipolla
- olio d'oliva
- farina
- sale

Ricette simili

- Palline Di Carne... Ubriache
- Spezzatino Di Zurigo
- Morsello Alla Catanzarese
- Soffritto Alla Cosentina
- Soffritto Alla Reggina

Polpettine Vietnamite

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Pelate l'aglio e il pezzetto di zenzero.
Spremete l'aglio con l'apposito attrezzo e tritate molto finemente lo zenzero.
Mondate il cipollotto e sminuzzatelo.
Trasferite tutto in una ciotola e unitevi la carne tritata; impastate i vari ingredienti con una forchetta.
Aggiungete a poco a poco gli albumi leggermente sbattuti e continuate a mescolare con cura. Alla fine, è preferibile lavorare l'impasto con le mani.
Unite quindi fino a un dl di acqua gelata, un cucchiaio per volta, mescolando, sempre con le mani. Alla fine, salate e pepate.
Formate delle polpettine e deponetele su un piatto ben oleato.
Lessate le polpette in acqua bollente salata e cuocetele per 3 minuti dopo che sono venute a galla. Sgocciolatele e infilatele, a tre a tre, su spiedini di legno. 10 minuti prima di servire, fatele dorare da tutti i lati sotto il grill del forno oppure sulla griglia del barbecue.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di carne di maiale magra tritata
- 1 cipollotto
- 2 spicchi di aglio
- 2 albumi d'uovo
- 3 cm di radice di zenzero fresca
- sale
- pepe

Ricette simili

- Albòndigas En Chipotle
- Consommé
- Polpettine Piccanti
- Cevapcici
- Kofte Coscia Di Dama

Polpettone

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Lessare le patate, sbucciarle e schiacciarle.
Tagliare a dadini i wurstel.
Mescolare carne, patate, wurstel, uovo e il groviera tagliato a julienne.
Salare, pepare e mettere il composto in uno stampo imburrato.
Coprire con un foglio di alluminio imburrato e infornare a 200 gradi per 1 ora. Far appassire la cipolla tritata nel burro, unire la panna e la senape e amalgamare.
Versare questa salsina sulle fette di polpettone.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di wurstel
- 240g di manzo tritato
- 200g di patate
- 1 uovo
- 100g di formaggio groviera
- 30g di burro
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di senape
- 20 cl di panna
- sale
- pepe

Varianti

- Polpettone Ai Funghi
- Polpettone Al Cognac
- Polpettone Al Forno
- Polpettone Al Forno (2)
- Polpettone All'uovo
- Polpettone All'uovo Sodo
- Polpettone Alla Napoletana
- Polpettone Alle Tre Carni
- Polpettone Alle Uova
- Polpettone Arrosto
- Polpettone Arrosto (2)
- Polpettone Con Ricotta
- Polpettone Con Wurstel
- Polpettone Di Agnello Allo Yogurth
- Polpettone Di Carne Cotta

Ricette simili

- Involtini Di Lonza
- Filetto Alla Tartara
- Polpette Con Spinaci
- Bistecca Alla Tartara
- Rotolo Gran Sapore

Polpettone Ai Funghi

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Imbiondire aglio ed erbe nell'olio; brasarvi i funghi con poco brodo.
Mescolare carne, uova, prezzemolo, mollica, sale, spezie.
Spianare il composto su una pellicola. Aiutandosi con questa arrotolarlo; a metà sistemare i funghi nel senso della lunghezza e arrotolare mettendo in forma.
Rosolare, poi cuocere bagnando col brodo.

Ingredienti per 6 persone

- 700g di polpa di manzo maremmano macinata
- 500g di funghi porcini
- 2 uova
- noce moscata
- salvia
- rosmarino
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- aglio
- prezzemolo
- brodo
- mollica di pane

Ricette simili

- Polpette Norvegesi
- Kjottkaker
- Mondeghili
- Polpette Con Pinoli
- Polpette Ai Pinoli

Polpettone Al Cognac

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Impastare la polpa di maiale tritata con la ricotta, un uovo, due cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato un po' di sale, pepe e noce moscata (abbastanza perché se ne senta il sapore).
Legate molto bene questi ingredienti, quindi date al composto la forma di un polpettone. Spruzzatelo di cognac e mettetelo in un tegame in cui avrete precedentemente fatto rosolare il burro.
Rigirate ogni tanto facendo ben attenzione che non si attacchi al fondo del tegame e spruzzate, durante la cottura, dell'altro cognac, un liquore che si amalgama molto bene con la ricotta e con la carne di maiale. Questo polpettone può anche essere utilizzato come piatto forte per un .... sostanzioso pic-nic di montagna.

Ingredienti per 4 persone

- 30g di polpa di maiale tritata con la ricotta
- 1 uovo
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 5 cucchiai di cognac
- burro
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettone Alle Uova
- Polpettine In Teglia
- Ripieno Ai Formaggi
- Polpettone Di Ricotta
- Hamburger Alle Erbe (2)

Polpettone Al Forno

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Sminuzzate il panino raffermo e fatelo ammorbidire in una terrina con il latte, quindi scolatelo e strizzatelo bene, conservando il latte che rimane. In un'altra terrina ponete la polpa di manzo, il grana, la lingua e il prosciutto tritati, unite le uova intere, il latte utilizzato prima, il prezzemolo tritato, il pane ammorbidito, il sale necessario, una macinata di pepe e la noce moscata.
Mescolate bene gli ingredienti fino a quando avrete ottenuto un composto il più possibile omogeneo; rovesciatelo sul piano di lavoro inumidito e modellatelo, dandogli la tipica forma allungata del polpettone, quindi passatelo più volte nel pangrattato in modo che ne resti ricoperto. Fatto ciò, ponete l'olio e il burro in una pirofila e fate scaldare sul fuoco, unite la cipolla tritata finemente e lasciatela appassire a calore molto moderato. Prima che il soffritto prenda colore, mettete nel recipiente anche il polpettone e fatelo rosolare per 6-7 minuti a calore moderatamente vivace, rigirandolo delicatamente da tutte le parti.
Passate la pirofila nel forno già caldo (180 gradi) e lasciate cuocere per 30 minuti. Al termine, estraete la pirofila dal forno e lasciate riposare per qualche minuto il polpettone a temperatura ambiente, quindi trasferitelo sul piatto di portata, circondatelo con i piselli al burro, guarnite con il cipollotto tagliato ad anelli sottili e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di polpa di manzo macinata
- 100g di prosciutto cotto (fette da 100 g)
- 100g di lingua salmistrata
- 4 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- 1 tazza di latte
- 50g di burro
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 uova
- 1 rametto di prezzemolo
- 1 cipolla
- 1 panino raffermo
- 50g di pangrattato
- 1 grattatina di noce moscata
- sale
- pepe
- piselli al burro
- 1 cipollotto novello

Varianti

- Polpettone Al Forno (2)

Ricette simili

- Polpettone Vestito
- Arrosto Ripieno Con Prosciutto
- Kjottkaker
- Polpette Norvegesi
- Polpettine Della Nonna

Polpettone Al Forno (2)

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Togliere la crosta al pane e tagliarlo a dadolini.
Riunire in una terrina la carne, il pane, il succo di pomodoro, le uova sbattute, la cipolla, il prezzemolo, il sale e il pepe.
Mescolare e sistemare in uno stampo unto.
Mettere in forno già caldo a 180 gradi e cuocere per più di 1 ora Servire caldo o freddo, accompagnato con sugo di pomodoro o salsa maionese.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di carne di manzo macinata
- 4 fette di pancarré
- 1 bicchiere di succo di pomodoro
- 1 cipolla tritata
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 uova
- sale
- pepe
- per lo stampo:
- burro

Varianti

- Polpettone Al Forno

Ricette simili

- Polpettine Miste
- Polpette Al Forno Con Le Cipolle
- Albòndigas En Chipotle
- Chiles In Nogada
- Gulasch Di Manzo All'ungherese

Polpettone All'uovo

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In una terrina mettete la carne tritata, la salsiccia sbucciata e sbriciolata, il pane casereccio ammollato nel latte e strizzato, 1 uovo, prezzemolo, aglio tritato, maggiorana (meglio fresca), sale e pepe. **Amalgamate** bene l'impasto e stendetelo in piano. Al centro mettete le 2 uova sode e arrotolate avendo cura che le uova rimangano ben coperte. Ponetelo in una casseruola con l'olio extra vergine di oliva.
Rosolate il polpettone da tutte le parti, bagnando prima con il vino e poi con il brodo. Quando è cotto fate raffreddare e servitelo a fette con un'insalatina fresca.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di carne di vitello
- 1 salsiccia
- 3 uova
- 200g di pane casereccio raffermo
- 1/2 spicchio di aglio
- prezzemolo
- latte
- olio d'oliva extra-vergine
- vino bianco
- brodo
- sale
- pepe

Varianti

- Polpettone All'uovo Sodo

Ricette simili

- Zuppa Di Milza Con Crostini
- Scottiglia Aretina
- Chili Con Carne (2)
- Vitello Farcito
- Polpettone Saporito

Polpettone All'uovo Sodo

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Macinate i due tipi di carne e raccoglieteli in una capace terrina, unite la mollica di pane inzuppata nel latte, ben strizzata e sminuzzata, le uova fresche e lo scalogno tritato finemente.
Amalgamate gli ingredienti fra loro e cospargete il composto ottenuto con il sale necessario e una macinata abbondante di pepe.
Incorporate gli ingredienti aggiunti e continuate a mescolare finché avrete ottenuto un composto omogeneo. Trasferitelo sul piano di lavoro inumidito e modellatelo sommariamente, formando un incavo centrale; all'interno di questo adagiate quattro uova sode sgusciate, uno in fila all'altro, e ricopritele con il composto stesso, in modo da ottenere un polpettone cilindrico di forma regolare. Adagiatelo in una pirofila ben imburrata e passatelo nel forno già caldo (180 gradi) per 45 minuti circa, avendo cura di girarlo di tanto in tanto con delicatezza, in modo che si colorisca uniformemente da ogni parte. Al termine, estraete il polpettone dal forno e fatelo riposare per qualche minuto, quindi trasferitelo su un piatto di portata e servitelo a fette sottili con un contorno di piselli al burro o altra verdure a piacere.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di polpa di maiale
- 300g di polpa di manzo
- 100g di mollica di pane
- 1 scalogno
- 1/2 bicchiere di latte
- 4 uova sode
- 2 uova fresche
- 30g di burro
- sale
- pepe
- piselli al burro

Ricette simili

- Kjottkaker
- Polpette Norvegesi
- Arrosto Ripieno Con L'uovo
- Sformato Di Carne Con Mortadella
- Bistecche Di Manzo Tritate Con Panna E Funghi

Polpettone Alla Napoletana

Secondo di carne a base di carne tritata

Ricetta

Fate l'impasto di carne come per le polpette, lavorandolo bene in modo che non restino grumi di pane.
Tagliate la provola ed i salumi a bastoncini, le uova sode a spicchi.
Bagnate il piano di lavoro o oliatelo leggermente e disponetevi una giusta quantità di impasto (circa 1/3 della dose) in forma ovale. Al centro per il lungo metterete l'imbottitura, facendo in modo che gli spicchi di uova sode abbiano da un lato il salame e dall'altro il formaggio.
Chiudete poi il polpettone che assumerà la forma di una mortadellina e mettetelo a friggere in una padella di frittura. Potreste infarinare il polpettone prima di friggerlo o passarlo nel bianco d'uovo sbattuto, ma non è necessario. Quando girate il polpettone nella padella fate attenzione a non romperlo; basterà che si rosoli bene all'esterno perché poi finirà di cuocere nel sugo di pomodoro, ma è opportuno, comunque, che il fuoco non sia troppo vivace.
Avrete preparato intanto una salsa di pomodoro molto fresca con sugna, cipolla e basilico. Quando i polpettoni avranno una bella crosta dorata metteteli in una teglia pressappoco della loro altezza, copriteli di salsa e lasciateli insaporire coperti per una buona mezz'ora, di più e non di meno. Poco prima di spegnere, aggiungete altro basilico fresco.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di carne tritata
- 250g di pane raffermo
- 4 uova
- 2 spicchi di aglio
- abbondante di prezzemolo
- 50g di formaggio parmigiano (o formaggio pecorino)
- 50g di salame (o prosciutto)
- 3 uova sode
- 100g di formaggio provolone
- 50g di sugna
- 500g di pomodoro fresco
- 50g di concentrato di pomodoro
- 1 cipolla
- basilico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpette Al Pomodoro
- Polpette Al Sugo
- Involtini Dorati
- Abbuticchi
- Saccoccia Di Vitello Ripiena

Polpettone Alle Tre Carni

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tritare le carni e il prosciutto, unire le uova e il sale.
Mescolare bene e fare del composto una specie di salame, avvolgerlo in un tovagliolo bagnato, ben stretto, e legarlo con cura. Metterlo in una pentola adatta con acqua salata in ebollizione e l'aceto.
Cuocere 1 ora e far raffreddare.
Tagliare a fette e coprire con la maionese.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di fesa di vitello
- 150g di prosciutto cotto
- 200g di lonza di maiale
- 2 uova
- 1 tazza di maionese
- 1 bicchiere di aceto di vino bianco
- sale

Ricette simili

- Involtini Ai Due Sapori
- Spiedini Fantasia
- Costolette Al Prosciutto
- Arrosto Ripieno Con Prosciutto
- Fagottini Di Carne E Prosciutto

Polpettone Alle Uova

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

In una terrina amalgamate le carni tritate, la pancetta, le uova crude, il pangrattato, il formaggio e un pizzico di pepe e noce moscata grattugiata. Perché il polpettone non risulti troppo asciutto, utilizzate del pangrattato non troppo secco, oppure bagnato nel latte e strizzato.
Aggiustate di sale e aggiungete al composto qualche cucchiaiata di latte in modo da ottenere un impasto consistente che però si possa lavorare con facilità. Con le mani modellate l'impasto dandogli la forma di salame, mettete al centro del polpettone le uova sgusciate e ricomponete il salame, premendo bene con le mani per non avere spazi vuoti. In una pirofila scaldate il burro, unite la cipolla tritata e subito dopo il polpettone, facendolo dorare uniformemente.
Passate poi il recipiente nel forno già caldo a 180 gradi e cuocete 45 minuti circa.
Servite il polpettone caldo o freddo, con contorno di fagiolini in insalata, profumati con menta fresca oppure saltati in padella con burro.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di manzo tritato
- 200g di lonza di maiale tritata
- 50g di pancetta tritata
- 2 uova
- 2 cucchiai di pangrattato
- 20g di formaggio parmigiano grattugiato
- latte
- 2 uova sode
- 30g di burro
- 1 cipollina
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettine In Teglia
- Arrosto Ripieno Con L'uovo
- Sformato Di Carne Gallico
- Polpettine Con Mandorle E Pinoli
- Saccoccia Di Vitello Ripiena

Polpettone Arrosto

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Tritate il prosciutto con la mortadella, con il prezzemolo mondato, lavato e ben strizzato e l'aglio.
Mettete il trito in una terrina, aggiungetevi la salsiccia, la carne, due cucchiaiate di parmigiano, l'uovo, sale, pepe e noce moscata.
Amalgamate gli ingredienti impastando il tutto con le mani.
Arrotolate l'impasto, sempre con le mani, e dategli la forma di un salame.
Ungete con il burro e qualche cucchiaiata di olio una casseruola ovale, mettetela al fuoco con il rametto di rosmarino e, appena il tutto sarà caldo, adagiatevi il polpettone e lasciatelo così fermo fino a quando avrà formato, sotto, una crosticina secca dorata. Quindi, con l'aiuto di una paletta o di due forchette, staccatelo dal fondo molto delicatamente e giratelo dall'altra parte; lasciate che si formi di nuovo la crosticina, quindi voltate il polpettone gradatamente sui fianchi e, quando si presenterà ben dorato esternamente, spruzzatelo con il vino bianco. Quando il vino sarà quasi completamente evaporato, scoperchiate il recipiente, dopo aver eliminato il rametto di rosmarino e fate cuocere il polpettone per circa un'ora. Se fosse necessario, durante la cottura, bagnatelo con brodo bollente o acqua. A cottura ultimata, scolatelo dal sugo, lasciatelo riposare un momento per poterlo tagliare facilmente senza sbriciolarlo, affettatelo e irroratelo con un po' del sughetto di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di carne di manzo macinata
- 50g di prosciutto cotto
- 25g di burro
- 1 fetta di mortadella
- 1 pezzetto di salsiccia
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 uovo
- poco di formaggio parmigiano
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 rametto di rosmarino
- 1 grattugiata di noce moscata
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Polpettone Arrosto (2)

Ricette simili

- Pancetta Farcita
- Medaglioni Di Carne Trita
- Mondeghili
- Grossa Polpetta Di Manzo
- Rotolo Gran Sapore

Polpettone Arrosto (2)

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Mescolare in una terrina la carne, il prosciutto tritato, il prezzemolo, l'aglio sbucciato e tritato, il formaggio, l'uovo e regolare di sale e pepe. Poi formare un polpettone, rosolarlo in un recipiente con il burro, l'olio e il rosmarino, rigirandolo da tutte le parti. Quando sarà colorito, spruzzarlo con 1/2 bicchiere di vino e proseguire la cottura per 1 ora. Servirlo affettato cosparso con il sugo di cottura filtrato.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di carne di manzo tritata
- 200g di prosciutto cotto
- prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- formaggio grana grattugiato
- 1 uovo
- burro
- olio d'oliva
- rosmarino
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

Varianti

- Polpettone Arrosto

Ricette simili

- Grossa Polpetta Di Manzo
- Medaglioni Di Carne Trita
- Messicani In Gelatina
- Pancetta Farcita
- Arrosto Ripieno Con L'uovo

Polpettone Con Ricotta

Secondo di carne a base di carne macinata

Ricetta

Preparare della carne macinata condita con sale, pepe, uova, ricotta, formaggio grattugiato. **Stendere** questo impasto sopra un foglio di carta argentata, farcirlo con della frittata e arrotolarlo; cuocerlo per circa un'ora nel brodo. Tagliarlo a fette e guarnirlo con della verdura da minestrone lessata e fatta saltare in padella con burro e panna.

Ingredienti per 4 persone

- carne macinata
- sale
- pepe
- uova
- ricotta
- formaggio grattugiato
- frittata
- brodo
- verdura da minestrone lessata
- burro
- panna

Ricette simili

- Morbidelle Di Manzo
- Pancetta Farcita
- Polpettone Di Ricotta
- Albòndigas En Chipotle
- Polpettine In Salsa Verde

Polpettone Con Wurstel

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

In una terrina amalgamare la carne, la salsiccia sbriciolata, l'uovo, la mollica ammollata nel latte e strizzata, sale e pepe.
Unire pangrattato se l'impasto dovesse essere troppo morbido.
Stendere la carne, disporvi i wurstel e arrotolare a polpettone l'impasto.
Infarinare il polpettone e farlo rosolare nel burro, spruzzarlo con il marsala, bagnarlo con il brodo e cuocerlo, coperto, per circa 1 ora. Servirlo a fette irrorato con il fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di manzo tritato
- 100g di salsiccia
- 1 uovo
- 20g di mollica di pane
- 4 wurstel
- latte
- burro
- brodo
- sale
- pepe
- pangrattato
- farina
- vino marsala

Ricette simili

- Vitello Farcito
- Polpette Con Pinoli
- Polpette Ai Pinoli
- Polpettone In Verde
- Mondeghili

Polpettone Di Agnello Allo Yogurth

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Mescolare la carne con i pinoli, 1 uovo, foglie di menta e l'aglio tritati, sale e pepe. Con le mani inumidite dare al composto la forma di polpettone e farlo rosolare in una pirofila con il burro.
Frullare in una ciotola 1 tuorlo con lo yogurth, sale e pepe, versare il composto nella teglia del polpettone, unire 10 foglie di menta tritate e cuocere in forno già caldo a 200 gradi per circa 25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di polpa d'agnello tritata
- 30g di pinoli
- 1 spicchio di aglio
- 2 uova
- 3 vasetti di yogurth intero (vasetti di 125 g)
- 30g di burro
- menta
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettone Orientale
- Cevapcici Originali
- Agnello Alla Paprica
- Frattaglie Alla Calabrese
- Polpette D'agnello Alle Melanzane

Polpettone Di Carne Cotta

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

Procurarsi della carta da forno.
Tritare la carne, amalgamare bene con tutti gli ingredienti.
Fare un polpettone con le mani bagnate direttamente sul foglio di carta forno bagnato, avvolgerlo bene nella carta e poi nella carta d'alluminio.
Cuocere in forno a 200 gradi per circa 25-30 minuti.
Preparare la salsa a parte che potrà essere di pomodoro eventualmente con verdure, a una fonduta o a una besciamella aromatizzata con funghi, formaggi ecc.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di carne cotta di qualsiasi tipo
- 100g di pollo crudo frullato con 125g di panna
- 4 fette di pancarré ammollato nel latte
- 1 uovo
- sale
- pepe
- erbe aromatiche

Ricette simili

- Hamburger Alle Erbe (2)
- Rotolo Di Coniglio Con Capperi
- Carpaccio Di Carne
- Noce Di Vitello Al Sugo
- Arrosto Di Vitello Al Prosciutto E Olive

Polpettone Di Coniglio

Secondo di carne a base di coniglio

Ricetta

Passate al tritacarne un coniglio disossato con due cipolle e due fette di pane ammollate nel latte.
Aggiungete pepe, sale, droghe, lardo a listarelle e un uovo crudo.
Mescolate bene unendo pure due patate crude grattugiate passate in un uovo battuto.
Formate con l'impasto ottenuto due polpettoni e fateli imbrunire uniformemente nel burro in una padella.
Friggeteli per un'ora bagnandoli ripetutamente con latte acido.
Servite caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 coniglio disossato
- 2 cipolle
- 2 fette di pane
- latte
- pepe
- sale
- droghe
- lardo a listarelle
- 2 uova
- 2 patate crude grattugiate
- burro
- latte acido

Ricette simili

- Vitello Farcito
- Controfiletto Di Bue Alla Vecchia Moda
- Cosciotto Di Maiale Farcito
- Stufato Di Renna
- Coniglio Alla Cacciatora (5)

Polpettone Di Manzo

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Ponete la polpa di manzo in una terrina, unite le fette di pancarré ammorbidite nel latte, strizzate e sminuzzate, il grana grattugiato, un uovo sbattuto, il sale necessario e una macinata abbondante di pepe.
Impastate bene gli ingredienti in modo da ottenere un composto omogeneo, trasferitelo sul piano di lavoro infarinato e appiattitelo leggermente con il batticarne in modo da ottenere una sorta di sfoglia rettangolare.
Avvolgete delicatamente la "sfoglia" su se stessa formando un rotolo, lisciatene le estremità con le mani inumidite, poi passatelo nella farina e nel pangrattato. Fatto ciò, ponete l'olio d'oliva e il burro in una pirofila di adeguate dimensioni e fate scaldare; unite il polpettone e lasciatelo rosolare a calore moderato per 7-8 minuti, girandolo delicatamente da tutte le parti in modo che risulti uniformemente dorato. Bagnatelo con il vino bianco e alzate leggermente la fiamma per favorirne l'evaporazione; quando il vino si sarà ridotto della metà, cospargete il polpettone con una macinata abbondante di pepe, unite la salvia, il rosmarino e l'alloro e proseguite la cottura nel forno già caldo (180 gradi) per 30 minuti circa, aggiungendo man mano tutto il brodo bollente e di girando spesso il polpettone. Al termine, estraete la pirofila dal forno, lasciate riposare qualche minuto il polpettone a temperatura ambiente, quindi trasferitelo sul piatto di portata, bagnatelo con il fondo di cottura e servitelo.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di polpa di manzo macinata
- 2 fette di pancarré
- 1/2 bicchiere di latte
- 4 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- 1 uovo
- 50g di farina
- 50g di pangrattato
- 1 rametto di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 foglia di alloro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 30g di burro
- 2 mestoli di brodo
- sale
- pepe

Varianti

- Polpettone Di Manzo Con Le Uova

Ricette simili

- Polpette Norvegesi
- Kjottkaker
- Polpettone Farcito Di Spinaci
- Medaglioni Ai Caprini
- Rotolo Profumato

Polpettone Di Manzo Con Le Uova

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Rassodate 4 uova e sgusciatele.
Ammorbidite il pane in poco latte, passate al macinacarne la carne, la salsiccia spellata, il pane strizzato, incorporate l'uovo, il formaggio grattugiato, poca noce moscata grattugiata, sale e pepe.
Stendete la carta d'alluminio sul tavolo, oliatela, sopra fate uno strato con il composto, al centro mettete le uova sode e fate un polpettone. Avvolgetelo nell'alluminio sistematelo in uno stampo da plumcake.
Passate in forno a 200 gradi per circa 45 minuti. Lasciatelo raffreddare nello stampo.

Ingredienti per 8 persone

- 400g di polpa di manzo
- 250g di salsiccia
- 5 uova
- formaggio grattugiato
- 2 fette di pancarré
- latte
- olio d'oliva
- poca di noce moscata grattugiata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Mondeghili
- Kjottkaker
- Polpette Norvegesi
- Polpettone Saporito
- Polpettone Al Forno

Polpettone Di Ricotta

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

In una terrina amalgamate insieme la carne macinata, la ricotta, le uova, sale, pepe, noce moscata, il prezzemolo e il parmigiano. Con questo composto formate un polpettone (non troppo piatto) e passatelo poi in abbondante pangrattato in modo che tutta la superficie sia completamente ricoperta. Adagiatelo in una teglia, senza l'aggiunta di alcun grasso, e fatelo cuocere in forno.
Verificate con uno stuzzicadenti il grado di cottura. È buonissimo sia caldo, con un contorno di patate al forno, che freddo, servito con una fresca insalata verde o mista. Perfetto per chi è a dieta.

Ingredienti per 5 persone

- 500g di carne di maiale macinata
- 300g di ricotta
- 2 uova
- sale
- pepe nero macinato al momento
- noce moscata
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco tritato
- abbondante di formaggio parmigiano grattugiato
- abbondante di pangrattato

Ricette simili

- Medaglioni Di Carne Trita
- Pancetta Farcita
- Polpettine Miste
- Polpettine Alle Olive
- Polpettone Saporito

Polpettone Di Vitello Al Cognac

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Amalgamate la carne tritata con la mollica di un panino bagnata e strizzata e il prezzemolo tritato.
Spalmate il composto sulla fetta di carne, arrotolatela e insaporitela in un tegame con il burro e un po' di olio.
Salate, pepate.
Coprite e cuocete a 175 gradi un'ora e mezzo.
Diluite il fondo di cottura con la panna; appena bolle versate il cognac, mescolate e versate sulla carne tagliata a fette.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fetta larga di carne di vitello (fette di 600 g)
- 200g di carne di maiale tritata
- mollica di pane
- prezzemolo
- 2 cucchiai di cognac
- 1/2 bicchiere di panna
- 40g di burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Messicani In Gelatina
- Klops
- Polpettone Stufato Con Le Uova
- Polpette Allo Spiedo
- Polpettine Piccanti

Polpettone Di Vitello Casalingo

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In una ciotola amalgamate la carne con il prosciutto tritato, le uova sbattute, la noce moscata, il sale e il pepe. Fatene una palla e, infarinandola, datele una forma allungata. In un tegame scaldate burro e olio, rosolatevi con cura un trito di cipolla, carota e sedano.
Unite il polpettone e fatelo dorare da tutte le parti.
Aggiungete il concentrato di pomodoro diluito con un po' d'acqua calda e mescolate.
Coprite e lasciate cuocere piano per un'ora circa.
Tagliate il polpettone a fette non troppo sottili e copritele con il sugo. Vini di accompagnamento: Freisa D'Asti “Frizzante” DOC, Chianti Colli Senesi DOCG, Castel Del Monte Aglianico DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fesa di vitello tritata
- 100g di prosciutto cotto
- 2 uova
- 50g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- concentrato di pomodoro
- noce moscata
- 1 cipolla
- 1 carota
- sedano
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spezzatino Con Purè Ricco
- Arrosto Ripieno Con Prosciutto
- Budini Di Carne
- Arrosto Ripieno Marinato
- Cima Ripiena (2)

Polpettone Farcito Con Il Bimby

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Inserisci nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a velocità 6 aglio e prezzemolo: 3 secondi velocità 6. Aggiungi il pangrattato, il parmigiano, la carne, il sale e il pepe e mescola per 15 secondi a velocità 2. Stendi il composto ottenuto su carta stagnola e farciscilo con il prosciutto e le sottilette. Avvolgilo aiutandoti con la stagnola e sistemalo nel Varoma unto di olio, togliendo la stagnola. Inserisci nel boccale l'acqua: 6 minuti a temperatura 100 velocità 1. Posiziona il Varoma e cuoci per 30 minuti a velocità 1 temperatura Varoma. Consigli: a piacere nel boccale al posto dell'acqua, si può cuocere una minestra o un sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 uova
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- 4 formaggio sottilette
- 2 fette di prosciutto cotto
- 500g di carne di vitello macinata
- 50 cl di acqua
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- pepe

Ricette simili

- Pancetta Farcita
- Polpettone Freddo Estivo Con Il Bimby
- Arrosto Farcito (2)
- Hamburger Alle Erbe (2)
- Polpette Al Vino Con Il Bimby

Polpettone Farcito Di Spinaci

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Amalgamare perfettamente il macinato con 60 g di parmigiano, le uova, il pane ammollato nel latte e poi strizzato, sale e pepe.
Stendere il composto su un foglio di alluminio.
Lessate, strizzate e tritate gli spinaci, mescolateli con il resto del parmigiano e formate con il composto ottenuto una specie di salsicciotto.
Deponete il rotolo di spinaci al centro della carne e, aiutandovi con la carta, richiudete la carne in modo da ottenere un polpettone con la farcitura di spinaci all'interno.
Infarinate il polpettone, deponetelo in una teglia da forno e rosolatelo in olio e burro insieme al rosmarino e agli spicchi d'aglio non sbucciati. Bagnatelo con il vino e fatelo evaporare.
Bagnate quindi con il brodo ed infornate per 45 minuti circa a 230 gradi.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di macinato di manzo
- 100g di formaggio parmigiano grattugiato
- 3 uova
- 60g di pancarré
- 1/2 bicchiere di latte intero
- 450g di spinaci surgelati
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 noce di burro
- 1 rametto di rosmarino
- 2 spicchi di aglio
- 1 mestolo di brodo di carne
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di farina

Ricette simili

- Polpettone Di Manzo
- Polpette Al Forno Con Le Cipolle
- Arrosto Ripieno Con L'uovo
- Pancetta Farcita
- Polpettone Arrosto (2)

Polpettone Freddo Estivo Con Il Bimby

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Inserisci nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento velocità 6, il peperone, il prezzemolo, la cipolla e continua per 3 minuti. Aggiungi pangrattato, formaggio, latte, uovo, sale e pepe e amalgama per 10 secondi a velocità 6. Unisci la carne: velocità 5 per 15 secondi, spatolando. Forma il polpettone e sistemalo nel Varoma unto di olio. Inserisci nel boccale l'acqua: 30 minuti a temperatura Varoma velocità 3. Dopo 6 minuti posiziona il Varoma sul coperchio e termina la cottura; togli il Varoma e lascia raffreddare. Quando il polpettone sarà completamente freddo, taglialo a fettine sottili e servilo con maionese e altre salse a piacere. Consigli: se vuoi prima di tagliarlo a fette, puoi gratinarlo in forno a temperatura 200 gradi per 10 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di carne di vitello macinata
- 1 uovo
- 1 peperone
- 1 cipolla
- 40g di pangrattato
- 5 cl di latte
- 30g di formaggio parmigiano
- prezzemolo
- 100 cl di acqua
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettine Miste
- Polpette Al Vino Con Il Bimby
- Polpettone Farcito Con Il Bimby
- Verza Ripiena
- Chiles In Nogada

Polpettone In Salsa Verde

Secondo di carne a base di carne tritata

Ricetta

Rosolate la cipolla in olio e burro, unite la carne e fatele prendere colore, poi spegnete, aggiungete le uova, il pangrattato, il sale e il pepe, il prezzemolo tritato, la ricotta, le foglioline di maggiorana sminuzzate e una abbondante dose di parmigiano grattugiato.
Fate lessare nel frattempo le patate. Una volta cotte, passatele al mulinetto e aggiungetele al composto preparato in precedenza, amalgamate bene, poi stendete l'impasto su di un telo, dategli la forma del salame, chiudetelo strettamente ai due poli e fatelo bollire per circa due ore immergendolo in acqua fredda con aromi per brodo. Una volta cotto, sgocciolatelo e fatelo raffreddare prima di aprire il telo. Affettatelo e disponetelo su di un piatto di portata accompagnandolo con salsa verde fredda. Tempo: 2 ore e 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di carne trita
- 1 cipolla
- 60g di ricotta
- 4 uova
- 300g di patate farinose
- pangrattato
- prezzemolo
- maggiorana
- formaggio parmigiano grattugiato
- aromi per brodo
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettine In Salsa Verde
- Cima Ripiena
- Lattughe Ripiene In Brodo
- Polpettone Di Ricotta
- Polpette Alla Genovese

Polpettone In Verde

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Lessare per 10 minuti la parte verde delle coste, scolarle, tritarle e saltarle in padella con poco olio e aglio.
Mescolare la carne con uova, formaggio, noce moscata, coste tritate, mollica di pane ammorbidita in poco latte e ben strizzata, sale e pepe.
Formare un polpettone, passarlo in un velo di farina e dorarlo in poco olio. Quindi cuocerlo per 1 ora, coperto, con olio d'oliva, burro e 1/2 bicchiere di vino, bagnandolo, se occorre, con acqua.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di manzo tritato
- 800g di coste
- 2 uova
- formaggio grana grattugiato
- 1 pugno di mollica di pane
- latte
- noce moscata
- vino rosso secco
- farina
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe
- 1 spicchio di aglio

Ricette simili

- Involtini Alla Maggiorana
- Mondeghili
- Arrosto Ripieno Con Prosciutto
- Girello Di Vitello Ripieno
- Polpettine In Teglia

Polpettone Orientale

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Mescolare la carne tritata con un uovo, i pinoli, menta e aglio tritati, sale e pepe.
Inumidire le mani e dare al composto la forma del polpettone. In una pirofila far rosolare il polpettone nel burro.
Frullare lo yogurth con l'uovo, sale e pepe e versare questa salsa sul polpettone.
Unire altra menta tritata e cuocere in forno caldo a 200 gradi per circa 30'.
Servire il polpettone affettato e irrorato con il fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di polpa d'agnello tritata
- 2 uova
- 30g di pinoli
- 1 spicchio di aglio
- 350g di yogurth bianco
- 30g di burro
- menta
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettone Di Agnello Allo Yogurth
- Cevapcici Originali
- Agnello Alla Paprica
- Fricassea D'agnello Con Carciofi
- Frattaglie Alla Calabrese

Polpettone Ripieno

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

La polpa di vitello deve essere macinata e il riso già lessato.
Pulite e lavate più volte le biete.
Eliminate il gambo e scottate solamente le foglie verdi in acqua bollente salata per pochi secondi. Scolatele, asciugatele con carta assorbente e tritatele finemente.
Mondate e tritate la cipolla. In una padella scaldate un cucchiaio di olio e un cucchiaio di brodo e fatevi stufate la cipolla tritata per cinque minuti.
Lessate per cinque minuti tre uova. Scolatele e passatele subito sotto l'acqua fredda corrente per arrestare la cottura: i tuorli devono rimanere morbidi.
Scaldate il forno a 200 gradi.
Togliete il budello alla salsiccia e sbriciolatela. in una terrina mettete la carne di vitello, la salsiccia, il riso, tre cucchiai di parmigiano, la cipolla, il timo, l'uovo rimanente, l'albume, sale e pepe.
Mescolate accuratamente per amalgamare tutti gli ingredienti.
Ungete un foglio di carta da forno con l'olio.
Trasferite il composto di carne sul foglio di carta. Appoggiatevi sopra un foglio di pellicola e con il mattarello stendete il composto in uno spessore di 2 cm dandogli una forma rettangolare.
Eliminate la pellicola.
Distribuite sul rettangolo di carne uno strato di biete, spolverizzatele con il parmigiano grattugiato rimanente e allineate le uova sode al centro, nel senso della lunghezza. Aiutandovi con la carta da forno, arrotolate la carne, spennellatela di olio e profumatela con due rametti di timo.
Avvolgete completamente la carne nella carta da forno e legatela con filo da cucina.
Mettete il polpettone in una pirofila e infornate.
Lasciate cuocere per venti minuti, poi abbassate la temperatura a 180 gradi e proseguite la cottura per altri trenta minuti. Trascorso il tempo di cottura indicato, togliete il polpettone dal forno e lasciatelo riposare per qualche minuto, quindi aprite la carta solo da una parte e, tenendo l'involucro inclinato fate uscire il sugo di cottura. Raccoglietelo in un padellino.
Richiudete il pacchetto del polpettone.
Fate staccare su fuoco basso il fondo di cottura contenuto nella pirofila diluendolo con qualche cucchiaiata di acqua e unitelo poi al sughetto nel padellino.
Portate il sugo a ebollizione e lasciatelo ridurre leggermente, poi incorporate un cucchiaio di burro e sbattete con una forchetta.
Profumate quindi con un pizzico di timo tritato e con qualche goccia di succo di limone.
Eliminate la carta dal polpettone, affettatelo e disponete le fette su un piatto da portata leggermente sovrapposte.
Irrorate con il sughino e servite con un contorno di patate novelle cotte al forno con qualche fogliolina di salvia fresca. Vino consigliato: Chianti.

Ingredienti per 6 persone

- pepe
- sale
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaio di brodo
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- timo
- succo di limone
- 5 albumi d'uovo
- 4 tuorli d'uovo
- 1 cipolla piccola
- 5 cucchiai di formaggio parmigiano
- 2 cucchiai di riso
- 100g di biete
- 200g di salsiccia
- 600g di polpa di vitello

Ricette simili

- Fricassea Di Vitello
- Polpettine Della Nonna
- Arrosto Al Limone
- Polpette Di Manzo Al Brandy
- Vitello In Salsa

Polpettone Saporito

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Cuocete il farro in abbondante acqua salata per 30 minuti e scolatelo. In una padella fate tostare il pangrattato con 2 cucchiai di olio, finché risulterà dorato.
Tritate finemente il prezzemolo con l'aglio.
Ammollate nel latte il pancarré e strizzatelo. Mettetelo in una ciotola con la carne macinata, la salsiccia privata della pellicina e sbriciolata, il pangrattato, il trito di prezzemolo e aglio, le uova, i formaggi e il farro.
Salate, pepate e profumate con un pizzico di noce moscata.
Amalgamate bene il tutto con una forchetta.
Distribuite il composto in uno stampo a cassetta da 1 litro foderato di carta forno e livellatelo.
Cuocete in forno già caldo, a 180 gradi, per circa 1 ora. A fine cottura, fate riposare per 10 minuti il polpettone prima di sformarlo delicatamente. Intanto preparate le verdure: immergete i pomodori in acqua bollente per pochi istanti e spellateli.
Pulite e tagliate a dadini le altre verdure. In una padella scaldate l'olio e fatevi appassire la cipolla.
Unite le patate e cuocete per 10 minuti, poi aggiungete pomodori, zucchine e melanzane e terminate la cottura.
Regolate di sale, pepate, cospargete di basilico e timo spezzettati e mescolate.
Servite il polpettone tagliato a fette accompagnato dalle verdure.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di carne magra di vitello macinata
- 80g di salsiccia
- 150g di farro spezzato
- 2 uova
- 5 rametti di prezzemolo
- 40g di pangrattato
- 60g di formaggio grana grattugiato
- 40g di formaggio toma piemontese grattugiato
- 2 fette di pancarré
- 2 bicchieri di latte
- 1 spicchio di aglio
- noce moscata
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- per le verdure:
- 2 zucchine piccole
- 1 melanzana
- 1 patata
- 1 cipolla
- 2 pomodori
- 1 ciuffo di basilico
- 2 rametti di timo fresco
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- Polpettone Saporito (2)
- Polpettone Saporito (3)

Ricette simili

- Carpaccio Al Basilico
- Involtini Siciliani (2)
- Costate Di Vitello Al Formaggio
- Polpettone Di Ricotta
- Pancetta Farcita

Polpettone Saporito (2)

Secondo di carne a base di carne tritata

Ricetta

Mettete tutti gli ingredienti in una terrina, tranne la salsa di pomodoro ed amalgamateli con l'aiuto di una forchetta.
Modellate il polpettone e mettetelo in un tegame con i bordi piuttosto alti.
Aggiungete la salsa di pomodoro, fino ad annegare il polpettone.
Fate cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di carne tritata
- 1 uovo
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio tritato
- poco di latte
- 400g di salsa di pomodoro
- 80g di formaggio parmigiano grattugiato
- 30g di pangrattato

Varianti

- Polpettone Saporito
- Polpettone Saporito (3)

Ricette simili

- Polpette Con Spinaci
- Polpette Al Sugo
- Polpettine Semplici (2)
- Polpettine Semplici
- Polpette Alla Griglia

Polpettone Saporito (3)

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

Mescolare la carne tritata con il prosciutto cotto tritato.
Unire le fette di pancarré bagnate nel latte, la scorza del limone grattugiata, le uova, 2 manciate di grana grattugiato e salare.
Adagiare il composto in uno stampo da plum-cake coperto di alluminio unto di olio, coprire e cuocere a 200 gradi per 45 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di carne tritata
- 100g di prosciutto cotto
- 2 fette di pancarré
- latte
- 1/2 di limone (scorza)
- 2 uova
- 2 manciate di formaggio grana grattugiato
- sale
- olio d'oliva

Varianti

- Polpettone Saporito
- Polpettone Saporito (2)

Ricette simili

- Hamburger Alle Erbe (2)
- Polpettone Arrosto (2)
- Budini Di Carne
- Involtini Dorati
- Grossa Polpetta Di Manzo

Polpettone Stufato Con Le Uova

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Cuocete la cipolla nel burro fino a farla dorare, lasciatela raffreddare e mettetela in una scodella larga.
Bagnate il pane con l'acqua e aggiungetelo nella scodella.
Aggiungete la carne tritata all'uovo sbattuto e mescolate il tutto.
Cospargete una teglia di pangrattato e mettetevi il misto di carne, stendendolo fino a formare un rettangolo.
Ponete metà uovo sodo lungo i margini, cospargete di prezzemolo e poi arrotolate.
Ungete una teglia di olio e scaldate il forno a 200 gradi.
Mettete il polpettone nella teglia, coprite con un foglio di alluminio e lasciate in forno per un'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cipolla
- 25g di burro
- 1 fetta di pane raffermo
- 250g di carne di manzo tritata
- 250g di carne di maiale tritata
- 1 uovo battuto con sale e pepe
- 25g di pangrattato
- 1 uovo sodo
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

Ricette simili

- Klops
- Polpettine Piccanti
- Polpettine Miste
- Polpette Con Spinaci
- Cevapcici

Polpettone Vestito

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Sminuzzate il panino e mettetelo a bagno in una terrinetta con il latte; pulite e affettate finemente la cipolla, mettetela in una casseruola con due cucchiai d'olio e fatela rosolare dolcemente per un paio di minuti, unite il panino ben strizzato e lasciatelo insaporire per 5 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno.
Trasferite il soffritto in una terrina e aggiungete la carne macinata, il prezzemolo tritato, la panna, il sale necessario, una macinata di pepe e un pizzico di paprica; mescolate a fondo e legate il composto con due uova sbattute.
Stendete la pasta in una sfoglia sottile, da questa ritagliate un rettangolo grande circa 25x35 cm, tenendo da parte i ritagli.
Adagiate il composto di carne sulla sfoglia e modellatelo velocemente con le mani dandogli una forma cilindrica.
Spennellate i bordi della pasta con l'uovo sbattuto che resta e avvolgetela sul ripieno, sovrapponendo leggermente i lembi. Dai ritagli di pasta tenuti da parte ricavate dei motivi ornamentali (stelle, mezzelune, fiori, ecc.), spennellateli con l'uovo sbattuto e adagiateli sulla sfoglia.
Spennellate tutto quanto con l'uovo e passate nel forno già caldo (200 gradi) per 40 minuti circa. Una volta pronto, fate riposare il polpettone per qualche minuto a temperatura ambiente, quindi adagiatelo sul piatto di portata, contornatelo con i piselli al burro e servitelo.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di pasta sfoglia
- 800g di polpa di manzo macinata
- 3 uova
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1/2 bicchiere di latte
- 2 cucchiai di panna
- 1 pizzico di paprica
- 30g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 panino raffermo
- sale
- pepe
- piselli al burro

Ricette simili

- Polpettone Al Forno
- Kjottkaker
- Polpette Norvegesi
- Polpette Impanate
- Polpettine Al Sugo

Porchetta Alla Brace Farcita

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Pulire il maialino, insaporire con sale pepe, aglio, semi di finocchio e procedere alla farcitura.
Distribuire all'interno la frutta a fette o spicchi, inserendo al centro prima la pancetta e quindi l'arista al brandy precedentemente cotta, insaporire con sale, pepe, spezie ed aceto balsamico.
Richiudere e cucire con lo spago portando a cottura fino a quando non risulterà ben dorata.

Ingredienti per 4 persone

- 1 maialino di 20000 g
- 1 arista di maiale
- 1 pancetta di maiale
- mele renette
- arance
- ananas
- pistacchi
- aceto balsamico
- brandy
- aglio
- semi di finocchio
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Arista Di Maiale Al Latte Con Radicchio Panato In Salsa Di Cipolle
- Fegatelli Al Finocchio
- Arista Di Maiale All'asprone
- Fegatini Di Maiale Al Finocchio
- Maiale All'italiana

Porkolt Di Manzo

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Potete utilizzare carni provenienti da tagli diversi del manzo, purché vengano ridotte a cubetti di dimensioni uniformi (3 cm di lato), in modo da garantire una cottura omogenea.
Sbucciate le cipolle e tagliatele a fettine, quindi soffriggetele in una casseruola con lo strutto caldo, a fuoco basso per 5 minuti.
Unite la paprica, mescolate e lasciate che il soffritto prenda colore, dopodichè bagnatelo con due cucchiai d'acqua.
Salate i dadini di carne e mettete anch'essi nella casseruola. Fateli rosolare leggermente da ogni lato, quindi unite abbondante acqua, coprite il recipiente e fate cuocere per 2 ore - 2 ore e mezzo.
Lavate i peperoni, privateli dei semi e delle membrane bianche interne e tagliate la polpa a pezzetti.
Pulite i pomodori e divideteli a spicchi. Quando saranno trascorsi due terzi circa del tempo di cottura, mettete nella casseruola i pomodori, i peperoni e gli spicchi d'aglio tritati finemente.
Terminate di cuocere e servite.

Ingredienti per 8 persone

- 900g di carne di manzo (spalla)
- 150g di cipolle
- 50g di strutto di maiale
- 1 cucchiaio di paprica dolce in polvere
- sale
- 3 peperoni rossi
- 2 pomodori
- 2 spicchi di aglio

Ricette simili

- Gulasch Alla Tedesca
- Gulasch Di Manzo All'ungherese
- Chili Con Carne
- Goulasch
- Gulasch Alla Csangò

Portafogli Delizia

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Disponete le fette di carne sul tavolo e battetele bene; su metà di ognuna mettete mezza fetta di prosciutto, mezza di formaggio e un carciofino tagliato a fettine.
Ripiegate la carne e fissatela ai tre lati con stuzzicadenti.
Fate rosolare i portafogli in burro imbiondito, bagnateli con il vino e, quando sarà evaporato, unite il brodo.
Lasciate cuocere lentamente per 15-20 minuti e servite i portafogli caldi con il sugo ristretto.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di polpa di vitello in fette da 100 g
- 2 fette di prosciutto cotto
- 60g di formaggio emmenthal in fette da 15 g
- 4 carciofini sott'olio
- 40g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di brodo
- sale

Ricette simili

- Involtini Appetitosi
- Arrosto Ripieno Con Prosciutto
- Rollata Ricca
- Nodini Di Vitello In Bellavista
- Arrosto Con Sorpresa Al Microonde

Preboggion Trascinato

Secondo di carne a base di preboggion

Ricetta

Pulire, lavare, lessare il preboggion.
Tritare l'aglio e le acciughe, aggiungere la verdura e fare cuocere per 10 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di preboggion
- 1 spicchio di aglio
- 2 acciughe
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Spezzatino Di Coniglio Alle Acciughe
- Schiacciata Alla Maionese
- Scaloppe Perugine
- Manzo In Salsa Verde
- Guanciale Di Lucifero

Prosciutto Affumicato Al Forno

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Lasciare ammollare in acqua fredda per 18 ore 1000 g di prosciutto affumicato. Avvolgerlo in 3 fogli di carta d'alluminio e disporre il pacchetto al centro del forno già riscaldato a 80 gradi.
Cuocere per un'ora. Un po' d'acqua, versata sulla teglia del forno durante la cottura, manterrà il prosciutto più morbido. Toglierlo dal forno e farlo riposare per 45 minuti prima di scartarlo, tagliare via la cotenna e sostituirla con pangrattato. Si serve il giorno seguente, affettato sottilmente.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di prosciutto affumicato di maiale
- pangrattato

Ricette simili

- Fegatelli Al Finocchio
- Sanguinaccio Alla Maniera Umbra
- Polpettine Ai Piselli E Prosciutto Cotto
- Carré Di Maiale Al Forno (2)
- Braciole Di Maiale

Prosciutto Al Forno

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Chiedete al salumiere di praticare sulla cotenna del prosciutto delle incisioni regolari in lunghezza e in larghezza in modo da formare un reticolo.
Mescolate una certa quantità di sale grosso e di pepe macinato e con questo composto soffregate vigorosamente il prosciutto insistendo sulle incisioni in modo che pepe e sale penetrino bene.
Scaldate il forno a 240 gradi.
Mettete il prosciutto direttamente sulla griglia e nel piatto sottostante versate il vino e due bicchieri d'acqua. Dopo un quarto d'ora portate il calore a 150 gradi e lasciate cuocere calcolando 30 minuti ogni mezzo chilo. A metà cottura girate il prosciutto, ma non bagnatelo perché la cotenna deve essere croccante. Nel frattempo dividete il cavolo in quattro, eliminate il torsolo.
Tagliate le foglie a striscioline. In un tegame mettete il burro, un bicchiere d'acqua, lo zucchero, l'aceto, il sale e il pepe. Quando il tutto bolle unite il cavolo, coprite e abbassate il fuoco. Dopo un quarto d'ora aggiungete la gelatina di ribes e le mele sbucciate e tagliate a pezzi.
Coprite e cuocete per 40 minuti. Se necessario finite la cottura senza coperchio per fare evaporare il liquido eccedente. Quando il prosciutto è cotto lasciatelo per 20 minuti nel forno spento con lo sportello aperto.
Tagliate il prosciutto a fette, contornate con il cavolo.
Diluite il sugo del prosciutto con un mestolo d'acqua calda e servitelo in salsiera. Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Schioppettino DOC, Chianti Classico DOCG, Aglianico Del Vulture “Vecchio” DOC.

Ingredienti per 10 persone

- 1 prosciutto crudo di 3000 g
- 1 cavolo rosso
- 25 cl di vino bianco secco
- 2 mele
- 4 cucchiai di gelatina di ribes
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 30g di zucchero
- 60g di burro
- sale grosso
- sale fino
- pepe

Ricette simili

- Manzo Al Cavolo Rosso
- Filetti Di Manzo Al Ribes
- Paté Con Frutta In Agrodolce
- Messicani In Gelatina
- Prosciutto Al Marsala (2)

Prosciutto Al Latte

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Cuocere in abbondante acqua leggermente salata la patata ben pulita e lavata. Ridurre la patata ben cotta ad una purea piuttosto fluida, aggiungendo eventualmente un po' di brodo di cottura.
Aggiungere il cucchiaio di latte alla purea, quindi amalgamare bene il prosciutto e completare con il parmigiano.

Ingredienti per 1 persona

- 1 vasetto di omogeneizzato di prosciutto
- 1 cucchiaio di latte intero
- 1 patata media
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Crema Di Coniglio
- Polpettine Della Nonna
- Vitello Rosso
- Polpettine Golose
- Polpettone Farcito Di Spinaci

Prosciutto Al Marsala (2)

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Eliminate la cotenna e parte del grasso del prosciutto. Mettetelo in un recipiente che lo contenga di misura e irroratelo con il Marsala. Lasciatelo marinare per 6 ore, poi sgocciolatelo e legatelo con lo spago bianco da cucina.
Tagliate a dadini la cipolla, le carote e il sedano.
Tritate il prezzemolo. In una grande teglia scaldate l'olio e il burro e rosolatevi il prosciutto girandolo con precauzione da tutte le parti.
Unite le verdure, salate e pepate.
Passate il recipiente in forno preriscaldato a 180 gradi e cuocete per 3 ore bagnando di frequente il prosciutto sia con la marinata sia con il fondo di cottura. Toglietelo dalla teglia e tenetelo in caldo.
Preparate la salsa: passate il fondo di cottura al passaverdure, versatelo in un tegame, aggiungete il restante liquido della marinata e il brodo caldo, fate bollire e ridurre un poco.
Sciogliete la maizena in alcuni cucchiai d'acqua fredda, unitela alla salsa e appena questa tende ad addensarsi toglietela dal fuoco. Diluitela con il Marsala e insaporitela con una noce di burro mescolando con una piccola frusta.
Slegate il prosciutto, tagliatelo a fette non troppo sottili, passatele su un piatto da portata e servitele ricoperte di salsa. Vini di accompagnamento: servire a tavola lo stesso vino impiegato nella cottura delle pietanze è una regola con molte eccezioni, come questa: Bramaterra DOC, Vino Nobile Di Montepulciano DOCG, Etna Rosso DOC.

Ingredienti per 10 persone

- 1 prosciutto tipo praga di 3000 g
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 80g di burro
- 1 cipolla
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 50 cl di vino marsala secco
- prezzemolo
- sale
- pepe
- per la salsa:
- 10 cl di vino marsala secco
- 1 cucchiaino di maizena
- 20 cl di brodo (o acqua calda)
- burro

Ricette simili

- Scaloppine Al Marsala
- Arrosto Di Vitella Alla Panna
- Finanziera
- Spiedini Di Maiale Alle Prugne
- Fettine Di Vitello Annodate

Prosciutto Al Vino Bianco

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Imburrate una pirofila piuttosto grande, disponetevi le fette di prosciutto e versatevi sopra la metà del vino.
Coprite con un foglio d'alluminio e cuocete per 3 ore abbondanti in forno preriscaldato a 150 gradi facendo attenzione che il liquido non raggiunga assolutamente il bollore. In un tegame mettete i funghi a fettine, lo scalogno tritato e il restante vino.
Fate bollire, unite la panna e fate sobbollire.
Aggiungete anche il sugo formatosi nel recipiente del prosciutto e lasciate ridurre fino a raggiungere la consistenza voluta.
Profumate con il Porto.
Regolate il sale.
Disponete le fette di prosciutto sul piatto da portata, ricopritele con la salsa. Vini di accompagnamento: Franciacorta “Brut” DOCG, Collio Tocai DOC, Regaleali Nozze D'Oro VdT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette spesse di prosciutto cotto
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 30g di burro
- 300g di funghi
- 1 scalogno piccolo
- 1 bicchiere di panna
- 1 cucchiaio di vino porto bianco (vino bianco porto)
- sale

Ricette simili

- Roast-beef Dello Chef
- Spezzatino Di Maiale Con Le Prugne
- Arrosto Di Vitella Alla Panna
- Costolette Al Prosciutto
- Nodini Al Cartoccio

Prosciutto Di Maiale

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Prendete una coscia appena macellata, premetela fate ne uscire tutto il sangue e strofinatela con sale grosso e pepe. Adagiatela su un tavolo di legno cosparso di sale e versate altro sale sulla carne.
Ripetete questa operazione dello strofinamento ogni 2-3 giorni per circa un mese. Dopo questo tempo asciugate il prosciutto con un telo pulito, strofinatelo questa volta con pepe e foglie di alloro macinate e rimettetelo sul piano di legno, pressatelo con un altro piano di legno con dei pesi sopra.
Lasciate così ancora per una settimana, dopodichè toglietelo, riempite eventuali crepe con sugna e pepe e appendetelo in un luogo fresco e ben aerato. Occorre aspettare qualche mese prima di gustarlo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 coscia di maiale appena macellata
- sale grosso
- pepe
- alcune foglie di alloro
- sugna

Varianti

- Prosciutto Di Maiale Al Latte

Ricette simili

- Sanguinaccio Alla Maniera Umbra
- Costatelle Di Maiale
- Biroldo
- Sanguinaccio Alla Pistoiese
- Maiale Al Latte (2)

Prosciutto Di Maiale Al Latte

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Legare il prosciutto e disporlo in un tegame con olio, burro, latte e cipolla affettata.
Salare e cuocere per 2 ore circa. Quando il liquido sarà consumato quasi del tutto, bagnare con il vino e lasciare rosolare.
Servire il prosciutto affettato con il suo sugo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di prosciutto di maiale (pezzi da 1000 g)
- 150 cl di latte
- 10 cl di olio d'oliva
- 50g di burro
- 1 cipolla
- sale
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 foglia di alloro

Ricette simili

- Coniglio Con Funghi E Patate Alla Pentola A Pressione
- Arrosto Di Vitello Al Latte (2)
- Lonza Al Latte
- Brasato Ai Peperoni
- Coniglio Alle Olive (2)

Prosciutto Di Maialino Glassato

Secondo di carne a base di maialino

Ricetta

Tagliate via la cotica dal prosciutto, eliminate il grasso ed eventualmente disossate.
Lasciate cuocere nel forno con poco liquido per circa 45 minuti, ungete con il 'vino al miele' e regolate il forno al massimo, facendo prendere colore al prosciutto per 15 minuti circa, dopodichè diminuite la temperatura e continuate la cottura per altri 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1750g di prosciutto di maialino già cotto
- 1 cucchiaio di miele
- 2 cucchiai di vino da dessert (traiminer o rotgipfler)

Ricette simili

- Sella Di Maialino Glassata
- Fagottini Di Carne E Prosciutto
- Manzo Saint Jean
- Involtini Dorati
- Galantina Ai Sottaceti

Prosciutto Farcito Alla Brace

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Ricavare una tasca dal prosciutto e dopo averla salata e pepata, farcirla con tutti gli ingredienti citati. **Cucinare** e legare il prosciutto e cospargerlo con sale, pepe e spezie, passandolo in forno a 200 gradi considerando che per ogni 1000 g occorrerà 1 ora circa di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- prosciutto di maiale disossato
- 200g di speck di cinghiale in fette
- 200g di salame in fette
- 200g di mortadella in fette
- 1 guanciale di maiale
- 200g di formaggio groviera
- 200g di pomodori secchi
- 200g di fichi secchi
- 200g di paté di olive nere
- sale
- pepe
- rosmarino
- salvia

Ricette simili

- Rotolo Di Maiale Ai Sapori Mediterranei
- Cotechino Fasciato
- Cotechino Arrotolato
- Portafogli Delizia
- Cotechino In Camicia Con Lenticchie

Prosciutto Gustoso

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Fate rosolare il prosciutto in olio e burro, scolatelo e tenetelo in caldo. Nello stesso condimento fate appassire la cipolla tritata, unite del brodo, la farina e fate cuocere: la salsa dev'essere densa; passatela al setaccio.
Aggiustate di sale, pepate, profumate con la noce moscata e aggiungete, poco alla volta, il marsala.
Mettete nella salsa il prosciutto e lasciate insaporire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di prosciutto cotto di maiale
- 1 cipolla
- 20g di farina
- 1/2 bicchiere di vino marsala
- 1 dado
- 40g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- noce moscata

Ricette simili

- Arrosto Di Vitella Alla Panna
- Fesa Di Maiale Alle Ortiche
- Budini Di Carne
- Polpettone Di Vitello Casalingo
- Noce Di Vitello Farcita

Punta Di Petto Al Forno

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Disporre in una pirofila la carne con il burro, l'olio d'oliva, il rosmarino, la salvia, sale e pepe. Farlo rosolare, spruzzarlo con il vino e continuare la cottura per circa 2 ore, bagnando ancora con un po' di vino.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di punta di vitello
- 50g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- rosmarino
- salvia
- vino bianco
- sale
- pepe

Varianti

- Punta Di Petto Al Forno (2)

Ricette simili

- Punta Di Petto Di Vitello Al Forno
- Scaloppine Di Vitello Alle Erbe
- Punta Di Vitello Arrosto
- Braciole Al Vino (3)
- Nodini Di Vitello Al Burro, Rosmarino E Salvia

Punta Di Petto Al Forno (2)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Rosolare la carne in burro e olio con rosmarino e salvia. Poi spruzzarla con un po' di vino, salarla, peparla e continuare la cottura in forno a 200 gradi per circa 2 ore, bagnandola ancora con un po' di vino.

Ingredienti per 4 persone

- punta di petto di vitello
- 40g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di salvia
- vino bianco
- sale
- pepe

Varianti

- Punta Di Petto Al Forno

Ricette simili

- Spezzatino Ai Peperoni
- Petto Di Vitello Al Forno
- Bollito Con Purè E Verdure
- Punta Di Petto Di Vitello Al Forno
- Scaloppine Di Vitello Alle Erbe

Punta Di Petto Di Vitello Al Forno

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Bollite il brodo con l'aggiunta del concentrato di pomodoro e del burro. Scottatevi il pangrattato, aggiungere le due uova, il parmigiano, la noce moscata e un pizzico di sale.
Farcite la punta di petto, cucite l'apertura, e dopo averla condita con un trito di rosmarino e salvia, sale, burro e olio, salatela e passatela in forno a 180-200 gradi circa, curando la cottura, rigirandola e bagnandola con il suo sugo affinché sia ben rosolata da tutte le parti.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di punta di vitello disossato e con tasca
- 50g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- salvia
- rosmarino
- sale
- per il ripieno:
- 60g di pangrattato
- 120g di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 uova
- 30g di burro
- 1 cucchiaino di doppio concentrato di pomodoro
- 1 tazza di brodo di carne
- 1 pizzico di noce moscata grattugiata
- sale

Ricette simili

- Cima Alla Genovese
- Lattughe Ripiene In Brodo
- Ripieno Alla Parmigiana
- Arrosto Ripieno Con Prosciutto
- Polpettine Alle Olive

Punta Di Vitello Arrosto

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tritate finemente la pancetta e fatela rosolare in una pentola larga da forno, con una cipolla tritata, mezzo bicchiere d'olio e uno spicchio d'aglio. Quando la pancetta è trasparente, disponete il pezzo di punta di vitello nella pentola, facendolo dorare a fiamma viva. Quando la carne ha preso colore, bagnatela subito con il vino e fate evaporare poi poco alla volta unite il brodo e coprite la carne con fettine di lardo tagliate sottili. Questo è il momento di mettere la punta nel forno precedentemente scaldato a 220 gradi per una bella ora, girando il pezzo di tanto in tanto. La superficie della carne dovrà risultare ben colorita. Se il sugo sarà troppo asciutto al momento di servire, aggiungete un po' d'acqua e fatela evaporare.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di punta di vitello
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 150g di pancetta
- 50 cl di brodo
- 1 bicchiere di vino bianco
- lardo in fette
- pepe (facoltativo)
- aglio

Ricette simili

- Arrosto Francese
- Manzo Brasato
- Vitello Alla Marchigiana
- Bollito Misto Alla Milanese
- Brasato Con Le Cipolline

Puntine Di Maiale Al Vino Bianco

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

In un tegame piuttosto largo scaldate due cucchiai d'olio e una grossa noce di burro con le quattro foglie di salvia. Quando le foglie sono leggermente dorate adagiate nel recipiente le puntine e fatele rosolare a fuoco vivo per alcuni minuti girandole in continuazione. Poi diminuite il calore e cuocete per 20 minuti.

Salate, pepate e proseguite la cottura per 40 minuti spruzzando ogni tanto le costine con il vino, senza versarlo tutto in una volta perché la carne deve riuscire morbida, però asciutta.

Passate sul piatto da portata caldo. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Bonarda “Vivace” DOC, Chianti Colli Aretini DOC, Cilento Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di puntine di maiale
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 4 foglie di salvia
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Puntine Di Maiale Al Vino Rosso
- Costolette Di Maiale Arrosto
- Cotechino Arrotolato
- Saltimbocca Alla Romana
- Involtini Ai Due Sapori

Puntine Di Maiale Al Vino Rosso

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

In un tegame lasciate sciogliere il burro, insaporitevi le foglioline di salvia, adagiatevi le puntine e fatele rosolare per venti minuti girandole in continuazione.
Salate, pepate e proseguite la cottura per mezz'ora abbondante versando ogni tanto un po' di vino.
Servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1200g di puntine di maiale
- 1 bicchiere di vino rosso
- 30g di burro
- 4 foglie di salvia
- sale
- pepe

Ricette simili

- Puntine Di Maiale Al Vino Bianco
- Puntine Di Maiale In Agrodolce
- Ciribicin Di Maiale
- Costine Brasate E Polenta
- Braciole Di Maiale Al Vino

Puntine Di Maiale In Agrodolce

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Salate e pepate le puntine, mettetele in una teglia e cuocetele 10 minuti per parte in forno a 200 gradi, poi fatele dorare al grill per altri 10 minuti. Intanto pulite i peperoni e tagliateli a quadretti molto piccoli.
Affettate l'ananas, eliminate la buccia e la parte centrale, riducete la polpa a pezzettini.
Tagliate a fettine il cipollotto e rosolatelo in un tegame con tre cucchiai d'olio. Unitevi l'ananas e i peperoni lasciando cuocere a fuoco basso per una decina di minuti. Se necessario aggiungete un po' d'acqua.
Cospargete con lo zucchero, salate, pepate e mescolate bene. Dopo 10 minuti aggiungete le puntine e insaporite per alcuni minuti. Servitele molto calde. Vini di accompagnamento: Freisa Di Chieri "Frizzante" DOC, Colli Amerini "Novello" DOC, Salice Salentino "Novello" DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 12 di puntine di maiale
- 1/2 di ananas
- 1 peperone giallo
- 1 peperone verde
- 1 peperone rosso
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 cipollotto
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Peperoni E Carne Di Cervo
- Manzo Con Peperoni
- Coniglio Con Peperonata
- Spezzatino Ai Peperoni Al Microonde
- Cinghiale Con Verdure

Quarto Di Cinghialetto Alla Cacciatora

Secondo di carne a base di cinghialetto

Ricetta

Togliere la cotenna al quarto di cinghialetto e porlo in infusione per 24 ore nella marinata cotta, rigirandolo ogni tanto. Scolarlo e asciugarlo bene; avvolgerlo in carta oleata, legare e infilzare sullo spiedo.
Cuocere per circa 2 ore, rigirando continuamente. Finita la cottura, togliere la carta e metterlo in forno caldo per circa 10 minuti, perché colorisca bene.
Disossare, tagliare a fette e ricomporre sul piatto da portata.
Tenere in caldo.
Cuocere i funghi nella salsa vellutata e i fondi di carciofo nel vino bianco. Disporre anche questi sul piatto da portata, ricoprendo con la salsa bruna.

Ingredienti per 12 persone

- 1 coscia di cinghialetto con la lombata
- 400 cl di marinata cotta
- salsa vellutata
- 300g di funghi
- 10 fondi di carciofo
- vino bianco
- salsa bruna

Ricette simili

- Cinghiale Con Verdure
- Spiedini Di Cervo E Quaglie Alla Griglia
- Spezzatino Di Maiale
- Hachée
- Maiale In Agrodolce

Quenelles Di Carne In Crosta Di Frutta Secca Con Insalata Di Carciofi

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Condire la carne con crema di latte, sale, pepe, parmigiano e uovo. Con 2 cucchiai fare le quenelles e infornarle per 10 minuti. A metà cottura unirvi la frutta secca.
Tagliare a listarelle i carciofi, saltarli in padella con il vino e verso la fine unirvi i cuori di palma tagliati a rondelle.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di macinato di maiale
- 1 uovo
- 100 cl di crema di latte
- 30g di frutta secca
- 1 carciofo
- 2 cuori di palma
- vino bianco
- formaggio parmigiano
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fagottini Di Maiale Con Radicchio Bianco
- Polpettone Farcito Di Spinaci
- Polpettine Aromatizzate All'anice
- Hamburger Di Vitello Con Spinaci E Pomodoro Ripieno
- Rotolo Di Manzo Farcito

Rana Al Riesling

Secondo di carne a base di rana

Ricetta

Soffriggere 3 spicchi di scalogno tritati in 2 cucchiai di burro e unirvi 32 cosce di rana. Farle dorare e poi bagnarle con 1 bicchiere di vino Riesling e 4 cucchiai di brodo di pollo.
Salare, pepare e farle cuocere per 10 minuti.
Passare le rane su un piatto caldo e versare nel fondo di cottura 2 cucchiai di burro, 1 di farina e 1 cucchiaio di panna. Far restringere la salsa e versarla sulle cosce di rana.
Cospargere con prezzemolo tritato e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 spicchi di scalogno
- 4 cucchiai di burro
- 32 di cosce di rana
- 1 bicchiere di vino riesling
- 4 cucchiai di brodo di pollo
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di panna
- prezzemolo tritato

Ricette simili

- Cosce Di Rana Al Brodetto Di Prezzemolo
- Coniglio Stufato Con Peperoni
- Coniglio Ripieno (2)
- Rotolo Di Coniglio Con Il Tonno
- Coniglio In Salsa Di Acetosa

Rane Al Vino Bianco

Secondo di carne a base di rane

Ricetta

In una casseruola versate il vino, la cipolla a fettine, il prezzemolo tritato, sale e pepe.
Portate a bollore.
Unite le coscette e cuocete a fuoco moderato per 10 minuti. Toglietele le rane dal recipiente e fate ridurre il liquido a un terzo. In un tegamino sciogliete una noce di burro e amalgamatevi un cucchiaino di farina, mescolate e poi aggiungetelo al fondo di cottura delle rane.
Passate al mulinetto.
Ponete di nuovo la salsa sul fuoco e, raggiunto il bollore, rimettete le coscette e cuocete 5 minuti.
Ritirate il recipiente sull'angolo del fornello, versatevi il tuorlo lavorato con il succo di limone, mescolate.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di coscette di rane
- 1 tuorlo d'uovo
- 25 cl di vino bianco
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 1 noce di burro
- 1 cucchiaino di farina
- succo di limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rane Alla Genovese
- Rane In Pastella
- Rane Impanate
- Rane Fritte
- Rane Fritte In Salsa

Rane Alla Genovese

Secondo di carne a base di rane

Ricetta

In un bicchiere abbondante d'aceto mettete la cipolla e il prezzemolo tritati, un pizzico di origano, una foglia d'alloro, sale, pepe e lasciatevi marinare per mezz'ora le coscette. Sgocciolatele. Infarinatele e friggetele in olio caldo. Salatele.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di coscette di rane
- farina
- olio d'oliva
- 1 cipolla
- prezzemolo
- origano
- 1 foglia di alloro
- 1 bicchiere di aceto di vino
- pepe
- sale

Ricette simili

- Rane Al Vino Bianco
- Rane Fritte
- Rane Impanate
- Rane Fritte In Salsa
- Rane In Pastella

Rane Cotte

Secondo di carne a base di rane

Ricetta

Pulire le rane lasciando il fegato e le uova se ne hanno. Tenerle per 7-8 ore a bagno in acqua fredda cambiandola spesso. Farle bollire fino a metà cottura in 100 cl d'acqua salata, scolarle ed asciugarle.
Preparare una pastella densa con uova, farina, latte e un pizzico di sale; immergervi una ad una le rane, ricoprirle bene con la pastella e friggerle nell'olio bollente. Servirle ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 30 di rane
- 150g di farina
- olio d'oliva
- 4 uova
- latte
- sale

Ricette simili

- Rane Fritte
- Rane Impanate
- Rane Alla Genovese
- Rane Fritte In Salsa
- Rane In Pastella

Rane Fritte

Secondo di carne a base di rane

Ricetta

Insaporite con sale e pepe le cosce delle rane, passatele nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato. Friggetele in olio caldo, sgocciolatele. Servitele calde cosparse di prezzemolo tritato e contornate con spicchi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di coscette di rane
- farina
- 2 uova
- pangrattato
- alcuni spicchi di limone
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Rane Fritte In Salsa

Ricette simili

- Rane Impanate
- Rane Al Vino Bianco
- Rane Alla Genovese
- Rane In Pastella
- Rane Cotte

Rane Fritte In Salsa

Secondo di carne a base di rane

Ricetta

In un tegame scaldate due cucchiai d'olio, aggiungete la polpa tritata dei pomodori, salate e cuocete, a fuoco moderato, mescolando per 10 minuti. A parte insaporite una noce di burro con uno spicchio d'aglio tritato e poi aggiungetelo alla salsa di pomodoro.
Spruzzate con un cucchiaio di succo di limone, mescolate.
Passate le coscette di rana nella farina e poi nella panna, friggetele in olio ben caldo e ritiratele quando sono dorate.
Versate la salsa sulle coscette fritte, servitele.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di coscette di rane
- 20 cl di panna
- farina
- olio d'oliva
- per la salsa:
- 500g di pomodori
- 1 noce di burro
- olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di succo di limone
- sale

Ricette simili

- Rane Impanate
- Rane Al Vino Bianco
- Rane Fritte
- Rane Alla Genovese
- Rane In Guazzetto

Rane Impanate

Secondo di carne a base di rane

Ricetta

Insaporite con sale e pepe le coscette di rana. Infarinatele con cura, passatele nelle uova sbattute leggermente salate e poi nel pangrattato. In un tegame scaldate tre cucchiai d'olio e 40 g di burro, fatevi dorare poche coscette alla volta, asciugatele su carta assorbente da cucina, salatele.
Servite le rane calde cosparse di abbondante prezzemolo fresco tritato e contornate da fette di limone tagliate al vivo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di coscette di rane
- 2 uova
- pangrattato
- farina
- 1 limone
- abbondante di prezzemolo fresco tritato
- 40g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rane Fritte
- Rane Al Vino Bianco
- Rane Alla Genovese
- Rane Fritte In Salsa
- Rane In Pastella

Rane In Guazzetto

Secondo di carne a base di rane

Ricetta

Tagliuzzare cipolla, prezzemolo e sedano e farli colorire in olio e burro insieme con 2 spicchi d'aglio. Unirvi le rane e farle saltare a fuoco vivace, spruzzare col vino e far evaporare; spolverizzare con poca farina e unire i pomodori a pezzetti, sale, pepe.
Cuocere a fuoco medio per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di rane pulite
- 50g di burro
- 50g di olio d'oliva extra-vergine
- 2 cipolle
- 2 gambi di sedano
- prezzemolo
- 4 pomodori maturi spellati
- 2 spicchi di aglio
- vino bianco secco
- sale
- pepe bianco
- farina

Ricette simili

- Coniglio Con Le Olive
- Trippa In Agrodolce
- Coniglio Con I Funghi
- Trippa All'antica
- Carne Murata (2)

Rane In Pastella

Secondo di carne a base di rane

Ricetta

Tenete a bagno le rane per tre ore in acqua fredda.
Preparate una marinata con 50 cl d'aceto, un ciuffo di prezzemolo fresco tritato e un pizzico abbondante di pepe. Tuffatevi le rane sgocciolate, devono essere ricoperte dal liquido. In una terrina mescolate l'uovo e il tuorlo con la farina e un pizzico di sale, diluite l'impasto con 1/2 bicchiere di vino e un cucchiaio d'olio, mescolate fino a ottenere una pastella cremosa.
Sgocciolate le rane, passatele nella pastella e friggetele in abbondante olio caldo. Ritiratele, asciugatele su carta da cucina, salate poco. Servitele con alcuni spicchi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di rane
- 100g di farina
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo d'uovo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 50 cl di aceto di vino
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 limone
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Rane Al Vino Bianco
- Rane Alla Genovese
- Polpettine Della Nonna
- Rane In Guazzetto
- Hamburger Saporiti (2)

Rifreddo Ai Pistacchi

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Macinare la carne e la mortadella, amalgamarla con il formaggio le uova il pane e i pistacchi tagliati a metà, salare e dopo aver imburrato una pirofila cuocere a bagnomaria in forno caldo per 40 minuti a 180-200 gradi. Raffreddarlo, tagliarlo a fette e servirlo con una insalata verde.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pollo
- 200g di lombo di maiale
- 50g di mortadella
- 100g di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 uova
- 50g di pistacchi sbucciati
- 30g di pangrattato
- sale
- per la teglia:
- burro

Ricette simili

- Involtini Pepati
- Pancetta Farcita
- Polpettone Alle Uova
- Cassoeula
- Bocconcini Di Scaloppina Al Vino Bianco

Ripieno Ai Formaggi

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Scaldate il burro, aggiungete il tacchino e il maiale, 1 rametto di rosmarino, sale e pepe e fate rosolare a fuoco moderato. Quando la carne apparirà cotta tritatela finemente e versatela in una terrina. Aggiungetevi i formaggi, le uova sbattute, la noce moscata e amalgamate il tutto.
Salate e pepate ancora, se occorre, e farcite la vostra pasta.

Ingredienti per 4 persone

- 1 petto di tacchino
- 1 braciola di maiale
- 2 uova
- 50g di formaggio crescenza
- 50g di ricotta
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 30g di burro
- 1 rametto di rosmarino
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettone Al Cognac
- Polpettone Di Ricotta
- Bocconcini Di Scaloppina Al Vino Bianco
- Fesa Di Maiale Alle Ortiche
- Polpettone Alle Uova

Ripieno Alla Parmigiana

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Sbucciate l'aglio, la cipolla e la carota e tritateli grossolanamente.
Tagliate la pancetta a pezzettini.
Scaldate il brodo e aggiungetevi il concentrato di pomodoro.
Scaldate l'olio e il burro e fatevi rosolare aglio, cipolla e carota, unite la carne, salate e pepate, e fate rosolare 10 minuti.
Coprire il tutto con il brodo e fate sobbollire a fuoco medio per 4-5 ore. Trascorso questo tempo prelevate la carne e tritatela.
Filtrate il sugo ed aggiungetevi il parmigiano, le uova intere ben sbattute, il pangrattato ed infine la carne tritata. Con questo impasto potrete farcire tortellini, agnolotti, ravioli, ecc.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di spezzatino di manzo
- 200g di formaggio parmigiano grattugiato
- 100g di pangrattato
- 50g di pancetta
- 50g di burro
- 50 cl di brodo
- 2 uova
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Di Fesa Di Vitello All'emiliana
- Cuore Ai Capperi
- Punta Di Petto Di Vitello Al Forno
- Spezzatino Al Latte (3)
- Gulasch Di Manzo All'ungherese

Roast-beef

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Prendere una pentola dai bordi un po' alti, mettere a freddo un poco d'olio d'oliva, la carne e il rosmarino.
Cuocere a fuoco alto per 5 minuti continuando a rigirare la carne. Poi abbassare il gas e cuocere per 10 minuti per parte, salando a metà cottura.

Ingredienti per 4 persone

- carne di vitello
- 2 rametti di rosmarino
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Roast-beef (2)
- Roast-beef (3)
- Roast-beef (4)
- Roast-beef (5)
- Roast-beef Al Pepe Nero
- Roast-beef Al Sale
- Roast-beef Al Sale (2)
- Roast-beef All'aceto
- Roast-beef Alla Roccia
- Roast-beef Alla Rucola
- Roast-beef Con Le Castagne
- Roast-beef Con Spinaci Filanti
- Roast-beef Con Verdure
- Roast-beef Dello Chef
- Roast-beef Dietetico

Ricette simili

- Involtini Di Vitello Saporiti
- Fettine Di Vitello E Patate Al Tegame
- Fettine Di Carne 'ci Vuole Coraggio A Mangiarne Ancora'
- Pancetta Farcita
- Polpette Allo Spiedo

Roast-beef (2)

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Legate il pezzo di carne, sistematelo in una pirofila ovale piuttosto fonda, cospargetelo con qualche cucchiaiata di olio e il burro a pezzettini. Passatelo quindi in forno molto caldo. Durante la cottura cospargetelo sovente con il sughetto, che raccoglierete sul fondo della pirofila, rigirandolo perché possa colorirsi bene da ogni parte. Se vedete che la carne asciuga troppo bagnatela via via con un po' di brodo ristretto che avrete riscaldato a parte. La carne impiegherà a cuocere 30 minuti circa.
Ritirate il roast-beef dal fuoco, salatelo e pepatelo. Servitelo subito in tavola, parzialmente affettato.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di controfiletto di manzo
- 40g di burro
- olio d'oliva
- poco di brodo di carne ristretto
- sale
- pepe in grani

Varianti

- Roast-beef
- Roast-beef (3)
- Roast-beef (4)
- Roast-beef (5)
- Roast-beef Al Pepe Nero
- Roast-beef Al Sale
- Roast-beef Al Sale (2)
- Roast-beef All'aceto
- Roast-beef Alla Roccia
- Roast-beef Alla Rucola
- Roast-beef Con Le Castagne
- Roast-beef Con Spinaci Filanti
- Roast-beef Con Verdure
- Roast-beef Dello Chef
- Roast-beef Dietetico

Ricette simili

- Steak Au Poivre
- Manzo Marinato
- Bistecche Al Cognac
- Lombarda Di Sorana Al Pepe Nero
- Morbidelle Di Manzo

Roast-beef (3)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Lavare, sgrassare e asciugare bene 1000 g di lombata di vitello. Porre la carne su una piastra da forno leggermente unta con olio e burro e cuocere a forno già caldo a 150 gradi per 40 minuti, rigirando il pezzo di carne ogni tanto. Non aggiungere mai sale durante la cottura, nè bucare mai la carne con una forchetta. Si serve caldo, affettato sottile, con verdure cotte al vapore, oppure freddo, condito con succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di lombata di vitello
- olio d'oliva
- burro
- verdure cotte al vapore (facoltativo)
- succo di limone (facoltativo)

Varianti

- Roast-beef
- Roast-beef (2)
- Roast-beef (4)
- Roast-beef (5)
- Roast-beef Al Pepe Nero
- Roast-beef Al Sale
- Roast-beef Al Sale (2)
- Roast-beef All'aceto
- Roast-beef Alla Roccia
- Roast-beef Alla Rucola
- Roast-beef Con Le Castagne
- Roast-beef Con Spinaci Filanti
- Roast-beef Con Verdure
- Roast-beef Dello Chef
- Roast-beef Dietetico

Ricette simili

- Conigliolo Coll'olive
- Involtini Alla Siciliana
- Entrecote Con Fagottini Di Verdura Gratinati
- Manzo Bollito Alla Carton House
- Hamburger Al Vino Rosso

Roast-beef (4)

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Roast-beef, in inglese, significa “arrosto di bue” e in Inghilterra è una preparazione classica. Per una buona riuscita la carne deve essere ben frollata e il pezzo piuttosto grande. Si consiglia la cottura al forno, ma riesce bene anche sul fornello. Sul fondo di una casseruola per arrosti distribuite il burro a fiocchetti e un cucchiaio d'olio.

Legate la carne, ungetela con il restante olio, mettetela nel recipiente e fatela rosolare da tutte le parti a fuoco vivace.

Salate e pepate.

Coprite, mettete la pentola in forno a 200 gradi per 30 minuti o più a seconda del grado di cottura preferito.

Provate, punzecchiando la carne: se esce succo rosso è al sangue; se rosato è al punto giusto; se non esce succo, la carne, è troppo cotta.

Fate riposare 5 minuti prima di tagliare il roast-beef.

Diluite il fondo di cottura con poca acqua calda; se, invece, fosse liquido aggiungete una noce di burro infarinata.

Mescolate e fate addensare a fuoco basso.

Versate il sugo in salsiera, servitelo con la carne. Vini di accompagnamento: Favot VdT Del Piemonte, Chianti Classico “Riserva” DOCG, Taurasi DOCG.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di lombata di manzo
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 40g di burro
- sale
- pepe

Varianti

- Roast-beef
- Roast-beef (2)
- Roast-beef (3)
- Roast-beef (5)
- Roast-beef Al Pepe Nero
- Roast-beef Al Sale
- Roast-beef Al Sale (2)
- Roast-beef All'aceto
- Roast-beef Alla Roccia
- Roast-beef Alla Rucola
- Roast-beef Con Le Castagne
- Roast-beef Con Spinaci Filanti
- Roast-beef Con Verdure
- Roast-beef Dello Chef
- Roast-beef Dietetico

Ricette simili

- Arrosto Di Manzo (5)
- Bistecchine Veloci
- Entrecote Con Fagottini Di Verdura Gratinati
- Bollito Alla Piemontese
- Arrosto Di Vitello Tartufato

Roast-beef (5)

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Mettete la carne in un tegame e conditela con abbondante olio, sale e pepe. Sistematela in forno e lasciatela cuocere per un'ora bagnandola spesso con il suo stesso sugo. Toglietela dal fuoco quand'è colorita, lasciatela raffreddare e poi mettetela in frigo.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di costata di manzo
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Roast-beef
- Roast-beef (2)
- Roast-beef (3)
- Roast-beef (4)
- Roast-beef Al Pepe Nero
- Roast-beef Al Sale
- Roast-beef Al Sale (2)
- Roast-beef All'aceto
- Roast-beef Alla Roccia
- Roast-beef Alla Rucola
- Roast-beef Con Le Castagne
- Roast-beef Con Spinaci Filanti
- Roast-beef Con Verdure
- Roast-beef Dello Chef
- Roast-beef Dietetico

Ricette simili

- Costatina Tenerella
- Manzo Alla Cannella
- Costata Al Pepe Nero
- Costata Al Forno
- Costata Di Bue In Casseruola

Roast-beef Al Pepe Nero

Secondo di carne a base di roast-beef

Ricetta

Massaggiate la carne con il sale.
Pestate molto grossolanamente abbondante pepe in un mortaio poi rosolatevi il pezzo di carne in modo che se ne rivesta completamente.
Appoggiate il roast-beef su una placca, irrorate con l'olio e cuocete in forno già caldo a 250 gradi per circa 30 minuti. Prima di servire lasciate riposare la carne 10 minuti fuori dal forno, dopo averla ben coperta con un foglio d'alluminio.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di roast-beef
- pepe nero in grani
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Roast-beef Con Spinaci Filanti
- Arrosto Di Manzo (4)
- Arrosto Di Manzo
- Roast-beef Con Verdure
- Roast-beef Estivo (2)

Roast-beef Al Sale

Secondo di carne a base di roast-beef

Ricetta

Tritate grossolanamente le erbe aromatiche, mettetele in un piatto e passatevi la carne premendo leggermente affinché l'avvolgano bene.
Coprite il fondo di una casseruola ovale (che sia poco più grande della carne con uno strato di sale, adagiatevi la carne e coprite completamente con il rimanente sale.
Mettete in forno già caldo e lasciate cuocere per 30 minuti circa a temperatura alta. A cottura ultimata levate il roast-beef dal forno, spaccate la crosta di sale che si sarà formata e posatelo sul piatto da portata.
Potete accompagnarlo con purè di patate o con legumi misti, e in più con la salsa alle mele. Per la salsa: sbucciate le mele e cuocetele in poca acqua e succo di limone. Frullatele quindi con il fondo di cottura e un pizzico di zucchero.

Ingredienti per 4 persone

- 850g di roast-beef
- 2000g di sale grosso
- 2 rametti di rosmarino
- 1 cucchiaino di timo
- 1 foglia di alloro
- per la salsa alle mele:
- 2 mele
- succo di limone
- 1 pizzico di zucchero

Varianti

- Roast-beef Al Sale (2)

Ricette simili

- Arrosto Di Manzo (4)
- Arrosto Di Manzo
- Roast-beef Dello Chef
- Roast-beef Con Verdure
- Roast-beef Al Pepe Nero

Roast-beef Al Sale (2)

Secondo di carne a base di roast-beef

Ricetta

Sul fondo di una casseruola piuttosto alta e stretta mettete 1000 g il sale grosso, al centro appoggiatevi il pezzo di roast-beef e nello spazio attorno e sopra alla carne mettete altri 1000 g di sale in modo che il roast beef sia perfettamente coperto.
Mettete la casseruola con coperchio in forno caldo (180-200 gradi) per circa 3/4 d'ora.
Capovolgete la casseruola su una carta grossa e spaccate la crosta formata dal sale, con un martello o con un pestacarne. Con un pennello togliete il sale eventualmente rimasto sulla carne e servite il roast-beef caldo o freddo a fette. Il sale può essere riutilizzato.

Ingredienti per 8 persone

- 3000g di sale grosso
- 1000g di roast-beef in un solo pezzo

Varianti

- Roast-beef Al Sale

Ricette simili

- Roast-beef Al Pepe Nero
- Roast-beef Con Spinaci Filanti
- Bistecche Di Manzo All'aceto Balsamico
- Roast-beef Estivo (2)
- Arrosto Di Manzo

Roast-beef All'aceto

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Privare la carne di pelli e grasso, legarla e metterla in pentola con olio, aceto e pepe.
Cuocere a fuoco vivo per 25 minuti, rivoltando da ogni parte senza pungere la carne con la forchetta.
Salare a metà cottura.
Ritirare la pentola dal fuoco, coprire con il coperchio e far riposare per 5-10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetto di manzo
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- pepe
- sale

Ricette simili

- Hamburger Con Caviale E Astice
- Filetto Di Manzo Alle Fave
- Filetto Steccato
- Filetto Steccato (2)
- Medaglioni Di Manzo Con Prugne E Funghi

Roast-beef Alla Roccia

Secondo di carne a base di bue

Ricetta

Steccare il pezzo di carne con aglio e cospargerlo con rosmarino, basilico e prezzemolo. Quindi passarlo alla piota ben calda girandolo di tanto in tanto. Durante la cottura, quando la carne è già rosolata, salare e spruzzare con poche gocce di vino bianco secco. Far andare un'ora circa per ottenere una cottura completa. Per accertarsene, bucare la carne con una forchetta: se esce sugo rossiccio, la cottura è al sangue, se il sugo è rosato, la cottura è completa. Con una preparazione ben curata ed eseguita si otterrà un cibo di raro gusto e delicatezza con l'ulteriore vantaggio, dovuto alla piota, della conservazione di tutti i valori nutritivi.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di costata o lombata di bue disossata
- rosmarino
- basilico
- prezzemolo
- sale
- vino bianco

Ricette simili

- Manzo Alla Cannella
- Spiedini Di Lombata
- Bistecchine Veloci
- Arrosto Di Manzo (5)
- Coniglio Ripieno (5)

Roast-beef Alla Rucola

Secondo di carne a base di roast-beef

Ricetta

Mettere in un largo piatto da portata un congruo numero di fette di buon roast-beef al sangue, cospargere di rucola tritata grossa, spruzzare di scaglie di parmigiano, passare per pochissimi attimi sotto l'incandescenza di un grill al tetto del forno, tanto quanto basta perché il formaggio sciolga, la rucola appassisca leggermente e la carne, protetta, resti intatta e sanguigna.
Spruzzare di noce moscata e un'ombra di pepe bianco tritato al momento. Il segreto sta nel disporre la rucola in modo da proteggere la carne sottostante dal calore; e la rucola stessa deve forse essere un po' umida per non appassire troppo. Mentre il formaggio a scaglie è l'unico che deve fondere e glassare il tutto.

Ingredienti per 4 persone

- roast-beef al sangue
- insalata rucola tritata grossa
- formaggio parmigiano in scaglie
- noce moscata
- pepe bianco macinato al momento

Ricette simili

- Roast-beef Con Verdure
- Polpettone Di Ricotta
- Biroldo
- Sanguinaccio Alla Pistoiese
- Arrosto Di Manzo (4)

Roast-beef Con Le Castagne

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

In un tegame scaldate un cucchiaio d'olio con il burro e mettetevi a rosolare la carne legata con alcuni giri di spago bianco da cucina, salate e pepate.
Tritate sedano, cipolla, carota e rosmarino e aggiungete il tutto nel tegame, fate colorire, spruzzate con il vino e lasciate evaporare.
Coprite e continuate la cottura in forno a 200 gradi per 30 oppure 40 minuti: 30 minuti se la volete al sangue, 40 minuti se la preferite rosata. A parte lessate le castagne secche e poi passatele al setaccio.
Togliete l'arrosto dal forno, lasciatelo riposare per circa 10 minuti, slegatelo, tagliatelo a fette.
Diluite il fondo di cottura con alcuni cucchiai di panna, aggiungete il passato di castagne, mescolate con cura, fate scaldare e addensare leggermente. Versatelo in salsiera e servitelo caldo con la carne. Vini di accompagnamento: Carema DOC, Tazzelenghe VdT Del Friuli, Tignanello VdT Di Toscana.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di lombata di manzo
- 100g di castagne bianche secche
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 rametto di rosmarino
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 30g di burro
- panna
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Brasato Con Le Prugne
- Arrosto Di Vitello Alle Olive
- Spezzatino Di Manzo
- Lombata Alle Prugne
- Cosciotto Di Capretto Alla Piemontese

Roast Beef Con Senape

Secondo di carne a base di vitellone

Ricetta

In un tegamino far tostare a secco la farina; unirvi la senape.

Ungere appena la carne all'esterno con l'olio, quindi cospargere di farina e senape. Deporre in una pirofila e far sigillare la carne sotto il grill per 15 minuti a 220 gradi rigirandola.

Diminuire a 170 gradi, avvolgere ermeticamente la carne in un foglio di alluminio, rimetterla nella pirofila e far cuocere ancora 1 ora.

Ingredienti per 8 persone

- 2500g di scamone di vitellone con la sua falda di grasso
- 2 cucchiai di farina
- 2 cucchiai di senape in polvere
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Filetto Al Pepe
- Milza All'agro (2)
- Arrosto Rosa Di Parma
- Carpaccio Di Vitellone
- Brasato Al Barolo (3)

Roast-beef Con Spinaci Filanti

Secondo di carne a base di roast-beef

Ricetta

Cospargete la carne con un velo di olio, pepatela e ponetela in una pirofila; infornate a 2500 per circa 20 minuti, quindi abbassate la temperatura a 200-180 gradi e proseguite la cottura per altri 10 minuti.
Salate e fate raffreddare.
Fondete un po' di burro in un tegame e fate saltare gli Spinaci Filanti Findus.
Affettate sottilmente la carne e servitela con contorno di spinaci.

Ingredienti per 6 persone

- 700g di roast-beef (pezzi da 700 g)
- 1 confezione di spinaci filanti findus
- 1 noce di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Arrosto Di Manzo (4)
- Arrosto Di Manzo
- Roast-beef Al Pepe Nero
- Bistecche Di Manzo All'aceto Balsamico
- Arrosto Ai Funghi

Roast-beef Con Verdure

Secondo di carne a base di roast-beef

Ricetta

Affettare sottilmente il roast-beef e disporlo su un piatto da portata.
Lavare bene e asciugare tutte le verdure.
Spezzettare rucola e radicchio; affettare i ravanelli e i porri; tagliare a pezzetti il finocchio.
Mescolare le verdure e distribuirle sulla carne. In una ciotola emulsionare 6 cucchiai di olio con il succo di limone, sale, pepe e parte della scorza di limone grattugiata.
Versare la salsina sul roast-beef e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di roast-beef già cotto
- insalata rucola
- radicchio di chioggia
- 1 finocchio
- 2 ravanelli
- 2 porri
- 1 limone
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Roast-beef Alla Rucola
- Roast-beef Al Pepe Nero
- Roast-beef Con Spinaci Filanti
- Arrosto Di Manzo (4)
- Arrosto Di Manzo

Roast-beef Dello Chef

Secondo di carne a base di roast-beef

Ricetta

Cuocere in olio e burro il roast-beef, spruzzandolo con vino bianco.
Unire al fondo il Porto, una noce di burro lavorata con la farina, quindi la worcester, la panna e la senape. Far addensare la salsa e servirla con la carne tagliata a fette.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di roast-beef
- olio d'oliva
- burro
- vino bianco
- 1/2 bicchiere di vino porto
- 1/2 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaino di salsa worcester
- 4 cucchiai di panna
- 1 cucchiaino di senape

Ricette simili

- Arrosto Di Manzo (4)
- Arrosto Di Manzo
- Arrosto Ai Funghi
- Roast-beef Estivo (2)
- Roast-beef Estivo

Roast-beef Dietetico

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

Preparare un trito con l'aglio, la salvia ed il rosmarino, versarlo in una ciotolina aggiungendo un 6 cucchiai d'olio crudo d'oliva e il sale.
Mescolare bene. Si sarà provveduto intanto a portare il forno a 200 gradi ed a mettervi la carne (senza alcun condimento, ne anche il sale).
Tenere per 20 minuti, se piace, classicamente, al sangue.
Spegnere il forno ed, estratta la carne, chiudere lo sportello del forno per mantenere la temperatura.
Spennellare bene la carne con il trito aromatico e rimetterlo per qualche minuto in forno (senza riaccenderlo).

Ingredienti per 4 persone

- 700g di carne
- aglio
- rosmarino
- salvia
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di sale

Ricette simili

- Fettine Di Vitello Annodate
- Pastissà De Caval
- Cunsc
- Brasato Ai Peperoni
- Paté Di Campagna

Roast-beef Estivo

Secondo di carne a base di roast-beef

Ricetta

Insaporire con la polvere aromatica la carne e spennellarla di olio. Disporla in una teglia e cuocerla in forno caldo a 200 gradi per 35 minuti, spruzzandola con un po' di vino bianco e salandola a fine cottura. Farla raffreddare, affettarla sottilmente e servirla a piacere con maionese mescolata alla mostarda.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di roast-beef
- polvere aromatica per arrosti
- olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- maionese
- 1 cucchiaio di mostarda

Varianti

- Roast-beef Estivo (2)

Ricette simili

- Codino Di Vitello Arrosto
- Arrosto Di Manzo
- Arrosto Di Manzo (4)
- Roast-beef Dello Chef
- Arrosto Ai Funghi

Roast-beef Estivo (2)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Insaporire il roast-beef con gli aromi per arrosti, spennellarlo di olio, porlo in una teglia e metterlo in forno a 200 gradi per 35 minuti. Durante la cottura spruzzarlo di vino bianco e salarlo solo dopo averlo tolto dal forno. Farlo raffreddare, tagliarlo a fettine sottili e servirlo con la mostarda.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di roast beef
- aromi per arrosti
- vino bianco secco
- olio d'oliva
- mostarda
- sale

Varianti

- Roast-beef Estivo

Ricette simili

- Arrosto Di Manzo (4)
- Arrosto Di Manzo
- Roast-beef Dello Chef
- Arrosto Ai Funghi
- Roast-beef Al Pepe Nero

Roastbeef

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Cospargete il pezzo di carne con sale e pepe.
Mettete in una casseruola ovale abbondante olio. Quando sarà molto caldo unite la carne e fatela rosolare da tutti i lati.
Spruzzate con il vino e continuate la cottura per circa 30 minuti.
Togliete la carne dal fuoco e passate al colino il fondo di cottura.
Fate raffreddare.
Tagliate con l'affettatrice o con un coltello molto affilato.
Scaldate la salsa e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di controgirello di vitello (o codone di vitello)
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- Roastbeef Alle Prugne

Ricette simili

- Finanziera (2)
- Bollito Misto Alla Milanese
- Arrosto Freddo Di Vitello E Tonno
- Cima Ripiena
- Bistecche Al Pepe Verde

Roastbeef Alle Prugne

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Lavare e snocciolare le prugne. Irrorarle con succo di limone e cuocerle in un padellino per 20 minuti.
Spolverizzare la carne con le spezie e farla rosolare in padella con l'olio e i sottaceti.
Tenere sul fuoco per 10 minuti a fiamma bassa, aggiungendo acqua, se necessario.
Unire le prugne e cuocere ancora 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di fesa di vitello
- 150g di prugne
- 200g di sottaceti
- 2 cucchiai di succo di limone
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- spezie miste (chiodi di garofano, noce moscata, cannella)
- sale

Ricette simili

- Fesa Di Vitello Con Prugne E Sottaceti
- Capriolo In Salmì (2)
- Manzo Alle Spezie
- Costolette Di Maiale Speziate
- Salmì Di Camoscio

Rognone Al Cognac

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In una padella mettete il rognone con il lardo tagliato a pezzi, una noce di burro e lasciate dorare.
Togliete la padella dal fuoco, aggiungete il cognac e fate fiammeggiare per 3 minuti.
Rimettete sul fuoco e aggiungete il porto lasciando cuocere per 20 minuti. In un vassoio mettete le patatine fritte, e sopra, il rognone. Il sugo della cottura del rognone legatelo con il burro rimanente mescolandolo molto bene e servitelo a parte.

Ingredienti per 3 persone

- 1 rognone di vitello
- 50g di burro
- 50g di lardo affumicato
- 1/2 bicchiere di cognac
- 1/2 bicchiere di vino porto
- per servire:
- patatine fritte

Ricette simili

- Polpette Di Rognone
- Fegato Di Vitello Al Prosciutto
- Cosciotto Alle Erbe
- Finanziera (2)
- Vitello Farcito

Rognone Al Prezzemolo

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Privare il rognone di ogni parte grassa e della parte spugnosa centrale. Lavarlo a lungo, asciugarlo e affettarlo sottilmente.
Mettere in una padella il burro, la cipolla e il prezzemolo e porli su fuoco basso e, appena inizieranno a friggere, alzare la fiamma, unire le fettine di rognone, rigirarle rapidamente e lasciar cuocere per 5 minuti.
Versare l'aceto, rigirare con cura e, appena raggiunto il bollore, salare, pepare e servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di rognone di vitello
- prezzemolo tritato
- 50g di burro
- 1 cipolla tritata
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Finanziera (2)
- Rognone Alle Olive
- Pierna De Carnero
- Rognone Di Vitello Trifolato
- Spezzatino Con Purè Ricco

Rognone Al Vino

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Lavate i rognoni in acqua, aceto e poi metteteli in una padella con burro per farli dorare. Quando saranno cotti tagliateli a pezzi. In una padella mettete lo scalogno e il prezzemolo tritati, un cucchiaio di burro e il vino rosso.
Lasciate cuocere fino a che questa salsa non sia densa e poi versatela sui rognoni.

Ingredienti per 4 persone

- 2 rognoni di vitello
- 40g di burro
- 1 scalogno
- 1 bicchiere di vino rosso
- prezzemolo
- aceto di vino

Varianti

- Rognone Al Vino Bianco

Ricette simili

- Rognone All'agro
- Rognone Trifolato
- Rognone Trifolato Con Vino
- Finanziera (2)
- Rognone In Umido

Rognone Al Vino Bianco

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Lasciate a bagno per mezz'ora in acqua e aceto i rognoni, quindi asciugateli e tagliateli a fettine.
Fate rosolare il burro in un tegame e quando sarà ben spumeggiante adagiatevi il rognone, salate e pepate.
Spruzzate con il vino bianco, alzate il fuoco e quando il vino sarà evaporato spolverizzate con un trito di prezzemolo e servite in tavola ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 rognoni di vitello
- 60g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe
- 1 manciata di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di aceto di vino

Ricette simili

- Rognone All'agro
- Rognone Al Vino
- Rognone Trifolato
- Rognone Trifolato Con Vino
- Rognone In Umido

Rognone All'agro

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Privare i rognoni di tutto il grasso; tagliarli a fettine di circa 1/2 cm.
Soffriggere la cipolla con il burro ed un ciuffo di prezzemolo tritato; aggiungere le fettine di rognone e farle soffriggere rigirandole.
Aggiustare di sale e di pepe e cuocere per circa 10 minuti, quindi irrorare con un cucchiaio circa d'aceto. Far evaporare, rimescolare e servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 2 rognoni di vitello
- 50g di burro
- 1/2 di cipolla
- aceto di vino
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rognone Al Vino Bianco
- Rognone Al Vino
- Rognone Trifolato
- Rognone In Umido
- Rognone Trifolato Con Vino

Rognone Alle Olive

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Rosolare la cipolla affettata nel burro Unire il rognone a fettine e lasciare insaporire per 5 minuti. **Spruzzare** di vino bianco, unire il dado sbriciolato e, a fine cottura, la paprica e le olive.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di rognone di vitello
- 70g di burro
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 dado
- 20 di olive snocciolate
- 1 cucchiaio di paprica

Ricette simili

- Rognone Al Prezzemolo
- Finanziera (2)
- Arrosto Di Vitello Alle Olive
- Pasticcio Di Selvaggina In Crosta
- Involtini Soffritti

Rognone Di Vitello Trifolato

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliate i rognoncini in due, liberateli del grasso e gettateli in una teglia con olio bollente per uno c due minuti. Toglieteli dal fuoco, scolateli e gettateli in un'altra teglia con una noce di burro facendoli cuocere per non più di cinque minuti. Salateli, spremetelvi succo di limone e prezzemolo tritato e servite contornato con crostini fritti al burro.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di rognone di vitello
- olio d'oliva
- 1 noce di burro
- prezzemolo tritato
- succo di limone
- alcuni di crostini di pane fritti

Ricette simili

- Animelle Al Marsala
- Rognone Al Prezzemolo
- Finanziera (2)
- Arrosto Di Vitello Con Rognone
- Polpette Di Rognone

Rognone E Cuore

Secondo di carne a base di rognone

Ricetta

Passare le fettine alla piota calda e girarle di tanto in tanto per dieci minuti, un quarto d'ora. Durante la cottura spruzzarle con un pò di vino di qualità.
Salare su di un piatto di portata e servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- alcune fettine di rognone e cuore
- sale
- 1 spruzzatina di vino

Ricette simili

- Frattaglie Alla Calabrese
- Rognone Alle Olive
- Rognone Al Cognac
- Rognone Al Prezzemolo
- Cuore Di Vitello Ai Funghi

Rognone In Umido

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Mettere le fettine di rognone in padella su fuoco allegro perché spurghino il liquido amarognolo; rovesciarle poi in un colapasta e lasciarle scolare per 30 minuti. Far appassire la cipolla affettata nello strutto, unirvi i pomodori a pezzetti; far insaporire 10-15 minuti e unire il rognone; irrorare con il vino bianco e far cuocere circa 10 minuti.
Aggiustare di sale e di pepe e servire ben caldo con una spruzzata di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 2 rognoni di vitello tagliati a fettine sottili
- 1 cipolla grande
- 400g di pomodori maturi
- 1 cucchiaio di strutto
- vino bianco
- 1 spruzzata di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fettine Di Vitello Annodate
- Involtini Al Burro E Salvia
- Scaloppine Al Formaggio
- Involtini Di Carne Di Manzo
- Spezzatino Ai Peperoni

Rognone Trifolato

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Lavate il rognone ripetutamente in acqua fredda, privatelo del grasso e del nervo spugnoso che si trova all'interno e mantenetelo immerso in acqua e un poco di aceto per una decina di minuti in modo da fargli perdere il caratteristico odore. Tagliatelo poi a fettine sottili e versatelo in padella con un po' di olio lasciandovelo per un paio di minuti a fiamma vivace. Scolatelo dall'acqua che si sarà raccolta sul fondo della padella e che eliminerete.
Rimettete al fuoco la padella con il burro e qualche cucchiaiata di olio, aggiungete l'aglio e, dopo un minuto, buttatevi dentro il rognone. Fatelo cuocere per qualche minuto (non più di cinque) a fuoco piuttosto alto.
Eliminate lo spicchio di aglio, salatelo pepatelo e cospargetelo con il prezzemolo tritato.
Togliete il rognone dal fuoco, spruzzatelo con il succo di limone, rimescolatelo e versatelo sul piatto di portata.
Guarnite la preparazione, volendo, con dei crostini di pane dorati nell'olio o nel burro, oppure tostati in forno.
Servite subito in tavola con il contorno suggerito.

Ingredienti per 4 persone

- 2 rognoni di vitello da 300g ognuno
- 50g di burro
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 di limone (succo)
- poco di aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Rognone Trifolato Con Vino

Ricette simili

- Rognone All'agro
- Rognone Al Vino Bianco
- Rognone Al Vino
- Rognoni Di Vitello In Salsa Madera
- Rognone In Umido

Rognone Trifolato Con Vino

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Lavate i rognoni con acqua e aceto; tagliateli a fettine e metteteli in una padella con burro e olio. Quando saranno dorati aggiungete il prezzemolo tritato e il vino bianco; lasciate cuocere per 10 minuti e poi aggiungete sale pepe e il succo di limone. A parte cuocete il riso e conditelo con il burro.
Servite le fette di carne con intorno il riso.

Ingredienti per 6 persone

- 3 rognoni di vitello
- vino bianco
- succo di limone
- prezzemolo
- riso
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rognone Trifolato
- Rognone Al Vino Bianco
- Rognoni Di Vitello In Salsa Madera
- Rognone In Umido
- Rognone All'agro

Rognoni Di Vitello In Salsa Madera

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Sgrassare e affettare 4 rognoni di vitello, passarli nella farina, scuoterli per eliminare l'eccesso di farina e cuocerli per 6 minuti in 60 g di burro caldo.
Togliere i rognoni e tenerli al caldo.
Versare sul fondo di cottura un bicchiere di Madera secco e far addensare, aggiungere 4 cucchiai di panna e 2 cucchiai di succo di limone, amalgamare bene e unire a questa salsa i rognoni. Far stufare per 5 minuti a fiamma dolce, salare, pepare e servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 rognoni di vitello
- farina
- 60g di burro caldo
- 1 bicchiere di vino madera secco
- 4 cucchiai di panna
- 2 cucchiai di succo di limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rognone Trifolato
- Rognone Trifolato Con Vino
- Braciole Di Vitello Al Madera
- Rognone All'agro
- Rognone Al Vino Bianco

Rognoni Saporiti

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliare a metà i rognoni e farli marinare in 4 cucchiai di olio con il ginepro pestato. Lasciarli nella marinata almeno 30 minuti. Scolarli e affettarli. Farli saltare in padella con la marinata e la cipolla tritata. Bagnarli con il gin e farlo evaporare. Salarli, peparli e cuocerli a fuoco medio per 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 2 rognoni di vitello
- 15 di bacche di ginepro
- 1 cipolla
- gin
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Magatello E Melanzane
- Lingua Salnitrata
- Lonza Di Maiale Al Ginepro
- Arrosto Di Vitello Al Latte (2)
- Rognone All'agro

Roladine

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Si prendono le verdure del ripieno (prezzemolo, peperone giallo, aglio, peperoncino, carote, sedano, cipolla) e si tritano con la mezzaluna. D'inverno si può usare il peperone sott'aceto che i contadini mettono nei mastelli di legno a novembre e conservano fino a primavera.

Stendete bene le fette di carne e battetele se non l'ha già fatto il macellaio: ricopritele col trito di verdure e salatele leggermente. Avvolgetele a mo' di salamino e legatele col filo da cucina. Nella padella mettete un trito grossolano di cipolla, carota e sedano, un po' d'olio d'oliva e un pizzico di sale: scaldate e disponete le roladine per la cottura.

Continuate a fuoco dolce fino a leggera doratura della carne bagnando con vino bianco e brodo alternativamente e rivoltando spesso le roladine. Si servono calde ricoperte col loro sugo di cottura. Vino consigliato: Roero.

Ingredienti per 6 persone

- 6 fette di coscia di vitello
- per il ripieno:
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 peperone giallo
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperoncino
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- 1 cipolla
- per il soffritto:
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di brodo
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Rolatine
- Trippa All'antica
- Manzo Con Peperoni
- Vitello In Salsa (2)
- Misto Carne Alle Spezie

Rolatine

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Si prendono le verdure del ripieno (prezzemolo, peperone giallo, aglio, peperoncino, carote, sedano, cipolla) e si tritano con la mezzaluna. D'inverno si può usare il peperone sott'aceto che i contadini mettono nei mastelli di legno a novembre e conservano fino a primavera.

Stendete bene le fette di carne e battetele se non l'ha già fatto il macellaio: ricopritele col trito di verdure e salatele leggermente. Avvolgetele a mo' di salamino e legatele col filo da cucina. Nella padella mettete un trito grossolano di cipolla, carota e sedano, un po' d'olio d'oliva e un pizzico di sale: scaldate e disponete le roladine per la cottura.

Continuate a fuoco dolce fino a leggera doratura della carne bagnando con vino bianco e brodo alternativamente e rivoltando spesso le roladine. Si servono calde ricoperte col loro sugo di cottura. Vino consigliato: Roero.

Ingredienti per 6 persone

- 6 fette di coscia di vitello
- per il ripieno:
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 peperone giallo
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperoncino
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- 1 cipolla
- per il soffritto:
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di brodo
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Roladine
- Trippa All'antica
- Manzo Con Peperoni
- Vitello In Salsa (2)
- Misto Carne Alle Spezie

Rollata Di Manzo Con Uvetta E Pinoli Su Crema Di Pomodoro E Scarola

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Appiattire il controfiletto; tostare i pinoli; farcire il controfiletto con l'uvetta, i pinoli, il prezzemolo e l'aglio tritato, arrotolare l'involtino con dello spago e rosolare in padella. A parte dare una ebollizione alla salsa di pomodoro, indi aggiungere la carne facendola cuocere per 5 minuti circa.
Sbollentare la scarola, poi saltarla in padella con uvetta, pinoli e aglio.
Servire su di un piatto la salsa di pomodoro, appoggiarvi la scarola e su di essa l'involtino.

Ingredienti per 4 persone

- 520g di controfiletto di manzo
- 50g di uvetta sultanina
- 50g di pinoli
- 20g di prezzemolo
- 10g di aglio
- 5 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 40 cl di salsa di pomodoro
- sale
- per la scarola con uvetta e pinoli:
- 4 pezzi di insalata scarola
- 1 spicchio di aglio
- 3 cl di olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Involtini Di Vitello Farciti Con Acciughe, Capperi E Scarola
- Involtini Siciliani (2)
- Polpette Agli Agrumi
- Fegato In Saor (2)
- Fegato In Saor

Rollata Ricca

Secondo di carne a base di vitella

Ricetta

Stendete la fetta di carne, salatela e pepatela leggermente, copritela con metà delle fette di prosciutto, disponetevi i formaggi tagliati a fette sottili e concludete col rimanente prosciutto.
Arrotolate bene e legate con lo spago da cucina.
Fate rosolare la carne in poco olio d'oliva, poi aggiungete il vino, fate svaporare a fuoco vivace e poi cuocete coperto per circa 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di carne di vitella (fette da 600 g)
- 200g di prosciutto cotto
- 200g di formaggio scamorza
- 100g di formaggio emmenthal
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di vino bianco
- poco di olio d'oliva

Ricette simili

- Portafogli Delizia
- Arrosto Di Vitella Alla Panna
- Involtini Dorati
- Arrosto Farcito (2)
- Arrosto Ripieno Con Prosciutto

Rollè Di Maiale All'ortica

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Lessare l'ortica e passarla in padella con olio e cipolla tritata.
Stendere la pancetta e sovrapporre nell'ordine: le fette di prosciutto alla brace, quelle di salame ed infine l'ortica ripassata in padella, ponendo al centro le carote.
Arrotolare il tutto e legare con lo spago, condire la cotenna con rosmarino, aglio, sale e pepe e far cuocere in forno a 200 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di pancetta di maiale fresca con cotenna
- 300g di ortica
- alcune fette di prosciutto cotto alla brace
- alcune fette di salame
- 2 carote
- aglio
- cipolla
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Stellone Del Salumiere
- Spezzatino Di Agnello
- Bocconcini Alla Giulio Cesare
- Uccellini Scappati
- Fesa Di Maiale Alle Ortiche

Rollè Di Vitello Lesso

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Sbattere l'uovo con prezzemolo, sale, pepe, parmigiano, pangrattato e salame tritato finemente.
Stendere la carne e batterla, distribuirvi l'impasto, avvolgerla su se stessa e legarla.
Portare ad ebollizione dell'acqua con gli odori e un po' di sale. Unirvi il rollè e cuocere per circa un'ora a fuoco moderato.
Affettare la carne e servirla.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di spalla di vitello
- 1 uovo
- 40g di salame
- 1 carota
- 1/2 di cipolla
- 1 pezzo di sedano
- prezzemolo
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 30g di pangrattato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Di Fesa Di Vitello All'emiliana
- Vitello Farcito Al Profumo Di Erbe
- Polpettone Freddo Estivo Con Il Bimby
- Tortino Di Vitello E Melanzane
- Arrosto Farcito (2)

Rotolo Ai Fiori Di Zucca

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida per 15 minuti, poi strizzatela.
Tagliate la zucca a bastoncini e lessatela in acqua salata per 3 minuti.
Tritate le erbe con l'aglio, private i fiori di zucca del pistillo interno.
Sistemate la carne su un tagliere, salatela, pepatela, profumatela con noce moscata a piacere e con le erbe. Sistematevi sopra i fiori, i bastoncini di zucca e l'uvetta, poi arrotolatela e legatela con del filo da cucina.
Fate quindi rosolare uniformemente il rotolo ottenuto in forno già caldo a 200 gradi, poi bagnatela con del brodo caldo e proseguite la cottura per un'ora e 20 minuti, bagnandola spesso ancora con del brodo.
Preparate intanto la salsa.
Pestate nel mortaio gli acini di uva, poi filtratene il succo, trasferitelo in una ciotola, unite il cipollotto tritata e lasciate macerare il tutto per 30 minuti.
Private le fette della crosta e lasciatele ammorbidire nell'acqua, quindi strizzatele e mescolatele con il cipollotto e il succo di macerazione, la menta tritata, l'olio, sale e pepe.
Lasciate riposare il composto in frigorifero per un'ora. A fine cottura, avvolgete la carne in un foglio di alluminio e lasciatela intiepidire, quindi affettatela e servitela con la salsetta preparata.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fesa di vitello
- 250g di polpa di zucca
- 10 fiori di zucca
- 20g di uvetta sultanina
- alcune foglie di basilico
- alcune foglie di menta
- 1/2 spicchio di aglio
- brodo vegetale
- noce moscata
- sale
- pepe
- per la salsa:
- 2 fette di pancarré
- 1 grappolo di uva acerba (o 2 cucchiai di aceto di vino)
- 1 cipollotto
- 1 rametto di menta
- 6 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Alla Siciliana
- Polpettine Della Nonna
- Polpettone Saporito
- Filetto Di Vitello Al Pepe Rosa
- Fegato In Saor (2)

Rotolo Alla Birra

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Scaldare il burro con l'olio e farvi rosolare l'arrosto.
Tritare la cipolla e unirla all'arrosto quando sarà dorato.
Salare, pepare e coprire con la birra.
Cuocere coperto per 1 ora e 1/2 girando ogni tanto la carne. A cottura ultimata affettare la carne e tenerla in caldo.
Frullare il fondo di cottura e spruzzarlo con salsa worcester e gin. Rimetterlo sul fuoco con un po' di burro sbattendolo per renderlo cremoso.
Versare la salsa sull'arrosto e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 arrosto di vitello da 1000 g
- 50 cl di birra
- 70g di burro
- salsa worcester
- olio d'oliva
- 1 cipolla
- gin
- sale
- pepe

Ricette simili

- Finanziera
- Vitello Alla Crema Di Sogliole
- Nodini Piccanti (2)
- Arrosto Con Castagne
- Vitello Con Funghi

Rotolo Di Coniglio Con Capperi

Secondo di carne a base di coniglio

Ricetta

Spuntate al coniglio la testa e le zampe, lavatelo, asciugatelo accuratamente poi, con un coltello appuntito e affilatissimo, disossatelo completamente, cercando di non lacerare la carne: alla fine dovrete ottenere una specie di rettangolo regolare. Salatelo e pepatelo.
Disossate anche le coscette di pollo, privatele della pelle, quindi passatele al macinacarne insieme con il pancarré ben strizzato, raccogliendo il ricavato in una ciotola. Amalgamatelo con le olive snocciolate e tritate insieme con una cucchiaiata di capperi risciacquati dal sale, un uovo, sale e pepe.
Spalmate la polpa di coniglio con questa farcia, quindi arrotolatela su se stessa.
Legate il rotolo come un arrosto, con alcuni giri di spago da cucina, quindi sistematelo in una pirofila.
Aggiungete un mazzetto di salvia e rosmarino, uno spicchio d'aglio e 4 cucchiaiate d'olio.
Passate nel forno già a 200 gradi per circa 60 minuti, bagnando di tanto in tanto la carne con il suo sugo e con uno spruzzo di vino (ne basterà mezzo bicchiere in tutto). A cottura ultimata, sfornate, eliminate lo spago e affettate il rotolo. Servitelo caldo, con il suo sugo sgrassato e filtrato: volendo accompagnate con patate al forno.

Ingredienti per 10 persone

- 1 coniglio da 1150 g
- 2 coscette di pollo da 100 g
- 60g di olive verdi
- 3 fette di pancarré ammollato nel latte
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- 1 uovo
- 1 mazzetto di salvia
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di rosmarino
- 1 spruzzo di vino bianco secco
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coniglio All'aceto
- Coniglio Alle Olive
- Coniglio In Agrodolce (2)
- Coniglio Farcito Alle Noci
- Coniglio Alle Olive (4)

Rotolo Di Coniglio Con Il Tonno

Secondo di carne a base di coniglio

Ricetta

Tagliate a cubetti la polpa di coniglio, infarinatene un terzo, cospargetela con un pizzico di curry e saltatela in padella con due cucchiai d'olio per mezz'ora abbondante.
Frullate la restante parte insieme al tonno e al filetto d'acciughe.
Unite al composto la panna, un tuorlo, sale, pepe.
Frullate ancora.
Aggiungete i pistacchi, la polpa del coniglio che avete fatto rosolare, il vino, lo scalogno tritato e insaporito in una noce di burro.
Impastate il tutto e dategli la forma di un salame. Avvolgetelo in una tela leggera, legate le estremità e fatelo bollire nel brodo per 20 minuti. Lasciatelo raffreddare nello stesso liquido di cottura, scolatelo e poi tenetelo in frigorifero per almeno un paio d'ore. Nel frattempo, in una ciotola amalgamate due tuorli con la pasta di tartufo, il sale, un po' di succo di limone filtrato al colino.
Aggiungete via via olio come per fare una maionese e, alla fine, insaporitela con i due cucchiai d'aceto. Sul piatto da portata disponete un letto di rucola, adagiatevi sopra il rotolo di coniglio tagliato a fettine e decorate a piacere con la salsa calda.
Servite con un'insalata di radicchio. Vini di accompagnamento: I vini bianchi corposi e strutturati sono ideali per questa pietanza: Terre Alte VdT Del Friuli, Cervaro Della Sala VdT Dell'Umbria, Fiano DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di polpa di coniglio
- 180g di tonno sott'olio
- 50g di pistacchi
- 120g di panna
- 3 uova
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 pizzico di curry
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 1 cucchiaio di pasta di tartufo bianco
- 1/2 di limone
- 80g di insalata rucola
- 1 filetto d'acciughe
- 1 scalogno
- 50 cl di brodo
- burro
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetto In Sfoglia Con Carote Glassate
- Coniglio In Umido Con Piselli, Carciofi E Basilico
- Hamburger Con Caviale E Astice
- Sella Di Coniglio Farcita
- Vitello Ai Porcini Con I Mirtilli

Rotolo Di Maiale Ai Sapori Mediterranei

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Lessate in acqua salata le cimette di cavolfiore, e cuocete in altra acqua bollente salata quelle di broccolo per 2–3 minuti.
Passate al mixer il cavolfiore, trasferite la purea in una ciotola, incorporate le uova e il formaggio grattugiato.
Salate e pepate il composto, tritate grossolanamente i pomodori e le olive.
Stendete su un tagliere la fetta di carne, spalmatela con il composto di cavolfiore e distribuite sopra le cimette di broccoli pomodori e le olive.
Arrotolate su se stessa la carne dal lato più lungo, quindi legatela come un salame con spago da cucina.
Scaldate in una casseruola l'olio con l'aglio e il rosmarino, appena l'aglio comincia a prendere colore eliminatelo, unite il rotolo e rosolatelo a fuoco vivace rigirandolo da tutte le parti, bagnate con il vino e fate rosolare e cuocete a recipiente coperto per 1 ora e 15 minuti, voltando e bagnando ogni tanto la carne con il suo sughetto e un po' di brodo caldo, salate e pepate a metà cottura.
Sgocciolate la carne, slegatela e tagliatela a fette; disponetele su un piatto da portata e servite dopo aver irrorato con il suo sughetto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fetta larga di pancetta di maiale (fette di 1000 g)
- 200g di cimette di cavolfiori
- 200g di cimette di broccoli
- 6 pomodori secchi sott'olio (100 g)
- 2 uova
- 4 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- 50g di olive nere
- 2 rametti di rosmarino
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di brodo di verdure
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Prosciutto Farcito Alla Brace
- Arrosto Ripieno Alla Reggiana
- Arrosto Ripieno Con L'uovo
- Coniglio Con Le Olive
- Cosciotto D'agnello Arrosto (2)

Rotolo Di Manzo Farcito

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Sbattete l'uovo con un pizzico di sale e pepe e con il formaggio grattugiato.
Mettete al fuoco una padella con 1 cucchiaio d'olio, versatevi il composto e cuocete una frittata sottile.
Battete con il batticarne la fetta di manzo allargandola il più possibile, quindi ponetevi sopra la frittata, le fettine di speck e le fettine di carpaccio.
Arrotolate su se stessa la fetta di manzo imprigionando strettamente il ripieno.
Cucite il rotolo usando un grosso ago da cucina e un robusto filo bianco. Legatelo poi in più punti come un salame per evitare che si rompa durante la cottura.
Scaldate in una pirofila 4 cucchiai di olio e fatevi rosolare il rotolo in modo che prenda colore su tutta la superficie. Spruzzatelo con il vino bianco, salatelo, pepatelo; quando il vino sarà evaporato trasferitelo in forno a 180 gradi e portate a termine la cottura bagnandolo di tanto in tanto con il suo sughetto e un po' di brodo.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di manzo in fette da 800 g
- 200g di carpaccio di vitello
- 100g di speck a fettine
- 1 uovo
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di brodo
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini All'emiliana
- Vitello Farcito Al Profumo Di Erbe (2)
- Involtini Ai Carciofi
- Vitello Farcito Al Profumo Di Erbe
- Arrosto Di Vitello Allo Speck

Rotolo Gran Sapore

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Battete bene la fetta di carne. In una fondina sbattete l'uovo, incorporatevi un cucchiaio di farina stemperata nel latte, un pizzico di sale e fate una frittatina.
Cospargete la carne di prezzemolo tritato, adagiatevi sopra la frittatina, distribuite il prosciutto cotto a striscioline, cospargete la mortadella tritata e il parmigiano.
Arrotolate, legate stretto con il filo da cucina. In un tegame scaldate il burro e il lardo, lasciatevi sfinire la cipolla finemente tritata, quindi adagiatevi il rotolo di carne girandolo di continuo per cinque minuti in modo che prenda un bel colore da tutte le parti.
Riducete il calore, coprite e portate a cottura aggiungendo di tanto in tanto un cucchiaio di acqua calda se occorre.
Servite caldo tagliato a fette.

Ingredienti per 6 persone

- 1 fetta di polpa di manzo (fette di 600 g)
- 50g di prosciutto cotto
- 50g di mortadella
- 1 uovo
- 2 cucchiai di latte
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- 20g di burro
- 20g di lardo
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di farina
- prezzemolo tritato
- sale

Ricette simili

- Polpettone Al Forno
- Polpettone Arrosto
- Involtini Di Fesa Di Vitello All'emiliana
- Sformato Di Carne Con Mortadella
- Polpettine Della Nonna

Rotolo Profumato

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Lavate bene i fichi, tagliateli in 4 (tranne 6 che lascerete interi) e cuoceteli in una casseruola con il cognac, poca acqua, 1 foglia di alloro per circa 30 minuti finché avrete un composto denso, poi incorporate mandorle e noci, sale, pepe. Mescolatelo alle carni, unite l'uovo e il pangrattato necessario.
Disponete in fila i fichi interi, arrotolatelo a polpettone, ricopritelo di alloro, legatelo e cuocetelo in forno a 1800 con il burro per 1 ora bagnando con acqua calda se occorre.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di polpa magra di manzo macinata
- 200g di lonza di maiale macinata
- 1 uovo
- 700g di fichi
- 50g di gherigli di noci tritati
- 50g di mandorle tritate
- 2 cucchiai di cognac
- 50g di burro
- abbondante di alloro fresco
- sale
- pepe
- pangrattato

Ricette simili

- Cevapcici Originali
- Kjottkaker
- Polpette Norvegesi
- Polpettine Miste
- Chiles In Nogada

Rustisciada

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Tra le specialità che i contadini ricavano dall'uccisione del maiale nella stagione a cavallo tra l'autunno e l'inverno, vi sono i rustei o cicc, ossia quei pezzi di grasso cui rimane attaccato.un pò di carne. Essi vengono messi a cuocere in una grossa pentola per ottenerne lo strutto. Proprio durante la cottura vengono a galla, sul grasso oramai sciolto, i pezzetti di carne. Questi, scolati con una schiumarola, si mettano a soffriggere in una padella con una cipolla precedentemente dorata. Tolti dalla padella e riposti su di un piatto, si versino sui rustei delle uova al tegame. Si contorni il tutto con polenta appena sfornata sulla basla.

Ingredienti per 4 persone

- grasso di maiale con un po' di carne
- 1 cipolla dorata
- alcune di uova al tegame
- per servire:
- polenta

Ricette simili

- Cassoeula
- Polpette Allo Spiedo
- Costine Brasate E Polenta
- Costine Di Maiale Con Polenta
- Brodosini

Saccoccia Di Vitello Ripiena

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Fatevi preparare la tasca dal macellaio: si tratta di una parte del vitello particolare, a forma triangolare e piatta. Il macellaio provvede a praticare un taglio all'interno per ricavare la saccoccia vera e propria.

Preparate il ripieno: tritate il prezzemolo, l'erba di S. Pietro, la menta, la maggiorana e il timo; unitelo alla polpa di maiale tritata e al salame cotto pure tritato; aggiungete il parmigiano grattugiato e il sale; amalgamate bene tutti gli ingredienti.

Introducete il ripieno nella saccoccia, poi gli spicchi d'aglio e le uova sode che distribuirete con criterio.

Cucite l'imboccatura della tasca coi filo da cucina e avvolgete il pezzo di carne in un telo bianco.

Legate pure il telo che in caso di rottura della tasca non lascerà fuoriuscire il ripieno e ponete il tutto in acqua calda e salata; lasciate bollire per circa due ore a fuoco moderato.

Servite la saccoccia fredda, a fette, guarnita di un'insalatina di cipollotti e ravanelli. Vino consigliato: Dolcetto d'Alba.

Ingredienti per 6 persone

- 1 saccoccia di vitello pronta per l'uso
- 500g di polpa di maiale tritata
- 500g di salame cotto tritato
- 2 uova sode intere
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 manciata di erba san pietro
- poca di menta
- poco di timo
- poca di maggiorana
- 3 spicchi di aglio
- 1 manciata di formaggio parmigiano grattugiato
- sale

Ricette simili

- Arrosto Ripieno Con L'uovo
- Polpettone Alle Uova
- Pancetta Farcita
- Grossa Polpetta Di Manzo
- Polpettone Alla Napoletana

Salama Da Sugo

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

La salama (o salamina) da sugo conserva da ormai 500 anni un traguardo ineguagliato; buongustai, storici, critici, la ricordano come una tradizione tipica ferrarese che, probabilmente rimarrà nei secoli. Le prime notizie di questo piatto risalgono al XV secolo quando un tale Domenico venne accusato di usare sale di contrabbando per fare 'salami alla ferrarese'. Lo storico Frizzi ritiene che i primi produttori di tale piatto siano stati 'porcaioli', cioè montanari di Trento e di Bormio stabilitisi nella valle del Po. La sua forma tipica è testimone della sua età: la divisione a spicchi era infatti un motivo ricorrente del vasellame del XV-XVI secolo. Moltissimo scrittori e letterati la ricordano: Valerj la descrive come la 'Saucisson a suc', Luigi Napoleone Cittadella la ricorda in diversi scritti, Scipioni Sacrati ne scrisse un trattato chiamato 'La porcheide'. Frizzi scrisse la 'Salameide' poema (?) in cui descrive leggende e fatti storici che accompagnano il maiale dalla nascita alla morte. Giorgio Bassani infine la ricorda nel 'giardino dei Finzi Contini'. Viene confezionata usando diverse parti della scrofa adulta, sale, vino, pepe, noce moscata, chiodi di garofano mescolati insieme in una vescica di maiale; messa ad asciugare in un ambiente caldo per 3-4 giorni e sucessivamente lasciata stagionare per 7-8 mesi. Prima di cuocerla la si lava, la si mette in un sacco di tela chiuso e la si appende al bordo della pentola. Questo per impedire la rottura della salama e per fare in modo che l'assorbimento dell'acqua sia regolare. Ovviamente la salama non deve toccare nè il fondo nè le pareti della pentola, e deve aver bisogno di molta acqua, almeno 6 volte la salama. La si lascia in acqua fredda una notte, al mattino la si mette sul fuoco a fiamma bassa in modo che raggiunga l'ebollizione in maniera molto lenta. Il periodo di cottura sarà poi di circa 4 ore. Una volta cotta la si libera dal sacco e la si porta in tavola in un piatto rotondo. Se ne apre la parte superiore in corrispondenza del legaccio e con un cucchiaio se ne estrae la polpa e la si mette nei piatti Indicatissima con un buon purè di patate...

Ingredienti per 2 persone

- carne di maiale (scrofa adulta)
- sale
- vino
- pepe
- noce moscata
- chiodi di garofano
- 1 vescica di maiale

Varianti

- Salama Da Sugo (2)

Ricette simili

- Cotechino
- Salsicce
- Baeckeoffe
- Biroldo
- Sanguinaccio Alla Pistoiese

Salama Da Sugo (2)

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Avvolgere bene la salamina in un telo e legarla.
Prendere una pentola di capacità pari almeno a 5 volte il suo volume, riempirla d'acqua e immergervi la salamina legata con l'estremità superiore del telo ad un bastoncino che la tenga in sospensione in modo che non tocchi né il fondo né le pareti della pentola. Lasciarla nell'acqua fredda per una notte poi trasferirla sul fuoco e cuocere a fuoco molto basso per 5 ore. Alla fine liberare la salama dal telo, tagliare l'apice e servirla al cucchiaio su un letto di purè di patate.

Ingredienti per 8 persone

- 1 salama da sugo di 1000g stagionata per almeno 6 mesi

Varianti

- Salama Da Sugo

Ricette simili

- Cosciotto D'agnello Arrosto (2)
- Filetto Al Pepe Verde (6)
- Noce Di Vitello Al Sugo
- Lattughe Ripiene In Brodo
- Fettine Alla Pizzaiola (3)

Salame

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Tritate la carne insieme a lardo e pancetta, unitevi il sale, il pepe e i chiodi di garofano.
Amalgamate con il brandy.
Prendete un budello di manzo, lavatelo, asciugatelo e strofinatelo con sale e pepe e mettetelo arrotolatc davanti al tritacarne. Ora ripassate l'impasto facendolo entrare nel budello.
Legate le estremità ed appendete il salame in un luogo asciutto e aerato per qualche mese.

Ingredienti per 4 persone

- 3000g di carne di maiale (filetto, polpa, lonza)
- 1000g di lardo e pancetta
- 1/2 bicchiere di brandy
- sale doppio
- chiodi di garofano
- pepe nero in grani

Ricette simili

- Cotechino
- Salsicce
- Manzo Alle Spezie
- Lepre In Salmì (4)
- Fusello Di Manzo Al Barolo

Salmì Di Camoscio

Secondo di carne a base di camoscio

Ricetta

Per preparare questo particolare salmì si può usare qualsiasi parte del camoscio, con l'unica accortezza di togliere dalla carne tutto il grasso. Poi si proceda così: si metta la carne, tagliata a pezzetti, in fusione nel vino che deve essere - possibilmente - piuttosto alcolico e scuro. Si triti grosso una cipolla con una manciata di foglie di basilico e un rametto di timo. Si spappolino il fegato, il polmone e il cuore del camoscio. Il tutto, la carne, il tritato e le frattaglie, rimescolato nel vino, si lasci in fusione in apposito recipiente coperto per quattro o cinque giorni. Per cucinare la carne così pronta, in una pentola, si faccia prima il soffritto con il burro (o margarina) e la cipolla. Rosolato molto bene, vi si aggiunga lentamente il vino dell'infuso, unendovi pure un cucchiaino di spezie miscelate e mezza noce moscata. Indi, si lasci cuocere, da un'ora ad un'ora e mezza, a seconda dell'età del camoscio. Se il salmì si asciuga troppo, vi si versi man mano del brodo già pronto, fino a che l'intingolo non diventa più spesso. Si serva con la polenta, magari quella mista nera e gialla, oppure con il pan tostato o, meglio, con i crustùn de sègal a la cuntadina.

Ingredienti per 6 persone

- 2000g di carne di camoscio
- 200 cl di vino rosso
- 1 1/2 di cipolla
- 1 piantina di basilico
- 1 rametto di timo
- fegato di camoscio
- polmone di camoscio
- cuore di camoscio
- 150g di burro
- 1 cucchiaio di spezie miste
- 1/2 di noce moscata
- brodo

Ricette simili

- Camoscio Alla Piemontese
- Cosciotto Di Camoscio In Salmì
- Costolette Di Camoscio Ai Funghi
- Camoscio Al Vino Rosso
- Spezzatino Alla Bulgara

Salsicce

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Passate la carne al tritacarne con i fori più grossi. Dopo mettetela in un recipiente e unitevi il sale, il pepe, i chiodi di garofano e la noce moscata.
Amalgamate il tutto con il vino bianco.
Prendete un budello di manzo, lavatelo nell'aceto, asciugatelo e strofinatelo con sale e pepe e mettetelo arrotolato davanti al beccuccio del tritacarne. Ora ripassate l'impasto facendolo entrare nel budello.
Legate prima le estremità e poi ancora ad intervalli regolari formate le salsicce.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di lonza di maiale
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale fino
- chiodi di garofano
- noce moscata
- pepe nero

Varianti

- Salsicce Al Pomodoro
- Salsicce Alla Cacciatora
- Salsicce Alla Carta
- Salsicce Alla Griglia
- Salsicce Alle Dieci Erbe
- Salsicce Coi Broccoli
- Salsicce Con Carote
- Salsicce Con Porri Al Gratin
- Salsicce Con Torta Di Patate
- Salsicce Con Verdura
- Salsicce Del Montanaro
- Salsicce E Broccoletti
- Salsicce E Rape
- Salsicce Fritte Con Patate
- Salsicce In Pasta Sfoglia

Ricette simili

- Cotechino
- Costolette Di Maiale Speziate
- Arrosto Di Maiale Con Le Mele
- Salame
- Salama Da Sugo

Salsicce Al Pomodoro

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Punzecchiate le salsicce con una forchetta, mettetele in un tegame, aggiungete due cucchiai d'acqua fredda e cuocete a fuoco basso per 10 minuti girandole. Quando sono colorite versate il vino e lasciate evaporare.
Unite la polpa di pomodoro tagliata a dadini, regolate sale e pepe.
Coprite e continuate la cottura per altri 15 minuti.
Servite con la salsa calda. Vini di accompagnamento: Val Caleppio Rosso DOC, Chianti Colli Aretini DOCG, Gioia Del Colle Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 salsicce
- 250g di polpa di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Arrosto Di Manzo All'acciuga
- Lenticchie In Umido Con Le Salsicce
- Vitello Alla Marchigiana
- Involtini Di Manzo Agli Spinaci
- Scaloppine In Rosa

Salsicce Alla Cacciatora

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

In un tegame sistemate le salsicce con alcuni fiocchetti di burro; punzecchiatele e cuocetele a fuoco basso. Sgocciolatele, mettetele da parte. Nel fondo di cottura rosolate mezza cipolla tritata con uno spicchio d'aglio, unite i pelati, regolate sale e pepe; unite i funghi affettati e cuocete dieci minuti.
Ponete di nuovo nel tegame le salsicce, coprite e cuocete quindici minuti. Invece dei funghi coltivati potete usare quelli secchi (30 g) prima tenuti a bagno in acqua tiepida.
Servite con fette di pane fresco casereccio.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di salsicce
- 200g di funghi coltivati
- 1/2 di cipolla tritata
- 1 spicchio di aglio
- 1 scatola di pomodori pelati
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Lepre In Salmì
- Chili Con Carne (3)
- Coniglio Con I Funghi
- Arrosto Ripieno Con L'uovo
- Coniglio Alla Langarola

Salsicce Alla Carta

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Si avvolgano, una per una, le salsicce in un foglietto di carta gialla da macellaio, inumidita, e le si mettano sotto la cenere bollente. Lasciarle cuocere venti minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 salsicce di maiale

Ricette simili

- Bottaggio Alla Milanese
- Casoeula
- Spezzatino Di Maiale Con Salsiccia Affumicata
- Salsicce In Pasta Sfoglia
- Salsicce Valtellinesi Alla Brace

Salsicce Alla Griglia

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Tempo necessario: circa un quarto d'ora.

Tagliate le salsicce a metà, nel senso della lunghezza, lasciandole attaccate da un lato.

Scaldate bene una griglia, disponetevi sopra le salsicce, appoggiandole prima dalla parte senza budello (in modo che non si arriccino). Fatele rosolare e servitele calde.

Ingredienti per 4 persone

- 8 salsiccette di maiale

Ricette simili

- Salsicce Con Porri Al Gratin
- Cassoeula
- Fegatelli Al Finocchio
- Bottaggio Alla Milanese
- Casoeula

Salsicce Alle Dieci Erbe

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Per quanto riguarda la quantità dei vari tipi di erbe regolatevi secondo il vostro gusto. È bene però dosare con parsimonia quelle più aromatiche.

Punzecchiate la pelle delle salsicce, mettetele in un tegame con due cucchiai d'acqua fredda e fatele rosolare. Quando sono piuttosto colorite aggiungete il misto di erbe tritate e lasciate insaporire per alcuni minuti.

Bagnate con il vino, lasciate evaporare e servitele caldissime. Vini di accompagnamento: Collio Chardonnay DOC, Franciacorta Brut (anche Rosato) DOCG, Trento Spumante DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 salsicce
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- rosmarino
- salvia
- sedano
- basilico
- timo
- prezzemolo
- maggiorana
- scalogno
- menta
- dragoncello

Ricette simili

- Fettine Di Vitello Al Forno
- Costolette Di Capriolo Allo Stelvio
- Lenticchie In Umido Con Le Salsicce
- Hamburger Alle Erbe
- Peposo Del Brunelleschi

Salsicce Coi Broccoli

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Lessare leggermente i broccoletti puliti e lavati. In un tegame di terracotta far dorare lo spicchio d'aglio con lo strutto.
Aggiungere un pezzetto di peperoncino e le salsicce; farle soffriggere a fuoco basso. Durante la cottura, se necessario, bagnare con un po' di brodo o acqua.
Servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di broccoli
- 500g di salsiccia
- 1 cucchiaio di strutto
- 1 spicchio di aglio
- sale
- peperoncino

Ricette simili

- Salsicce E Broccoletti
- Cinghiale Alla Maniera Calabrese
- Gulasch Di Federico
- Salsicce E Rape
- Involtini Di Maiale

Salsicce Con Carote

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Pulite le carote, tagliatele a bastoncini e cuocetele con una noce di burro per 10 minuti.
Tagliate la salsiccia a pezzetti e rosolateli con un po' d'acqua girandoli spesso. Unitevi le carote aggiungendo, se necessario, del burro.
Regolate sale e pepe. Vini di accompagnamento: Buttafuoco Oltrepò DOC, Cesanese Del Piglio "Spumante" DOC, Rosso Di Cerignola DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di salsiccia
- 8 carote
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Stellone Del Salumiere
- Hamburger Ai Tre Sapori
- Coniglio Ripieno Di Verdura
- Pane Di Carne
- Involtini Con Salsiccia

Salsicce Con Porri Al Gratin

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

In una casseruola mettete i porri tagliati a fettine sottili e copriteli con il brodo.
Fate sobbollire portando a cottura. Sgocciolateli e lasciateli raffreddare. In un tegame rosolate le salsiccette dopo averle punzecchiate.
Disponete i porri in una pirofila imburrata, adagiatevi sopra le salsicce.
Spruzzate con un po' di panna e gratinate in forno preriscaldato a 200 gradi. Vini di accompagnamento: Valpolicella DOC, Rosso Di Montalcino DOC, Arborea Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 salsiccette di maiale
- 3 porri
- 30g di burro
- brodo
- panna

Ricette simili

- Salsicce Alla Griglia
- Coniglio Ripieno (4)
- Bottaggio Alla Milanese
- Casoeula
- Baeckeoffe

Salsicce Con Torta Di Patate

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Lessate le patate senza togliere la buccia. Pelatele e schiacciatele con una forchetta.
Punzecchiate la salsiccia e rosolatela in un tegame con due cucchiai d'acqua. In un altro tegame scaldate un po' d'olio e unitevi le cipolle tagliate a fettine sottili. Quando sono diventate trasparenti aggiungete il purè di patate.
Salate, pepate.
Mescolate in modo che assorbano il condimento e poi date al composto la forma di una frittata dello spessore di 2 o 3 centimetri. A fiamma vivace lasciate formare una leggera crosticina da entrambi i lati.
Rovesciate la torta di patate su un piatto da portata, contornatela con le salsicce che devono essere ben calde, servitela. Vini di accompagnamento: Freisa D'Asti “Spumante” DOC, Raboso Del Piave DOC, Cirò Rosato DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di salsiccia
- 6 patate
- 2 cipolle
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vitello Farcito
- Stufato Di Renna
- Arrosto Di Alce Glassato Con Rotolo Di Patate
- Spezzatino Di Montone Con Patate
- Ossibuchi Saporiti

Salsicce Con Verdura

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Cuocere il cavolfiore per 10 minuti in acqua bollente salata; lessare le patate per 40 minuti e tagliarle a fette.
Soffriggere la cipolla tritata in una padella con il burro, unire le verdure, un po' di noce moscata e salare.
Cuocere le salsicce spellate e a pezzi per 10 minuti, unirle alle verdure, lasciar insaporire e servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di salsicce di maiale
- 1 cavolfiore
- 2 patate
- 1 cipolla
- burro
- noce moscata
- sale

Ricette simili

- Fesa Di Maiale Alle Ortiche
- Bottaggio Alla Milanese
- Casoeula
- Maiale Fritto Con Patate Bollite E Salsa Di Prezzemolo
- Frikadeller

Salsicce Del Montanaro

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Si sforacchino le salsicce immergendole per tre minuti in acqua bollente, poi si scolino. Intanto si prepari un mazzolino con il sedano, la salvia, il alloro e la cipollina (nella quale si sarà conficcato il chiodo di garofano) e lo si leghi con un filo incolore. In una casseruola si facciano rosolare, senza unire alcun grasso ed a fuoco moderato, le salsicce spruzzate con il cognac. Quando quest'ultimo sarà evaporato, si aggiunga un mezzo bicchiere d'acqua e il mazzolino d'aromi. Quindi, si faccia cuocere il tutto a fuoco moderato per circa quindici minuti rigirando di tanto in tanto. Cinque minuti prima di togliere le salsicce dal fuoco, si scoli il grasso e si unisca la panna; si tolga pure il mazzolino delle erbe aromatiche.
Servire caldo con l'intingolo, preferibilmente su di un risotto.

Ingredienti per 4 persone

- 480g di salsicce di maiale fresche piccole
- 1 confezione di panna
- 1 gambo di sedano
- 1 cipollina
- 1 foglia di salvia
- 1 chiodo di garofano
- 5 cucchiai di cognac

Ricette simili

- Bottaggio Alla Milanese
- Casoeula
- Maiale Al Latte (4)
- Capriolo In Salsa Piccante
- Cotechino Fasciato

Salsicce E Broccoletti

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Sciogliere in una padella lo strutto, aggiungere le salsicce punzecchiate con una forchetta e tre cucchiai d'acqua.
Cuocere a fuoco moderato per un quarto d'ora circa, rigirando le salsicce di tanto in tanto.
Scolare e tenere al caldo. Nel frattempo mondare e lavare i broccoletti, sistemarli nel tegame di cottura delle salsicce con l'acqua che rimane loro aderente, aggiungere olio, aglio e peperoncino, salare, coprire e portare a cottura. Riporre le salsicce in padella e spruzzarle con il vino, far evaporare.
Servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di salsicce
- 800g di broccoletti di rapa
- 1 pezzetto di peperoncino
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di strutto
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Salsiccia Con Rape Bianche E Peperoni
- Salsicce Ubriache
- Salsicce Al Pomodoro
- Maiale Brasato All'arancia
- Spalla D'agnello Farcita

Salsicce E Rape

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Tagliate la salsiccia a pezzetti e fateli rosolare in un tegame senza condimento con lo spicchio d'aglio e il rosmarino. Quando sono coloriti toglieteli e nel loro grasso di cottura insaporite le rape affettate.
Regolate con moderazione il sale e il pepe.
Coprite il recipiente e cuocete per circa mezz'ora. Se alla fine le rape risultassero un po' acquose togliete il coperchio e fate asciugare.
Aggiungete la salsiccia e lasciate sul fuoco alcuni minuti in modo che il tutto insaporisca bene.
Disponete il composto sul piatto da portata e servite subito. Vini di accompagnamento: Barbera Colli Tortonesi “Frizzante” DOC, Grave Del Friuli Refosco Dal Peduncolo Rosso DOC, Etna Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di salsiccia
- 600g di rape
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cosciotto Di Montone Con Le Rape
- Bocconcini Di Scaloppina Al Vino Bianco
- Medaglioni Di Carne Trita
- Polpettone Arrosto
- Involtini Con Salsiccia

Salsicce Fritte Con Patate

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Rosolate 2 spicchi di aglio nell'olio e unite le patate che avrete precedentemente sbucciato e tagliato a pezzi.
Fate friggere le patate per 5 minuti, togliete l'aglio e unite le salsicce tagliate a pezzi.
Portate a cottura salando.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di salsicce di maiale
- 500g di patate
- olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- sale

Ricette simili

- Spalla D'agnello Farcita
- Salsicce Con Verdura
- Casoeula
- Bottaggio Alla Milanese
- Salsiccia Con Rape Bianche E Peperoni

Salsicce In Pasta Sfoglia

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Immergere le salsicce in acqua bollente per 5 minuti. Far scongelare la pasta e tagliarla in rettangoli lunghi come le salsicce, adagiarne una su ogni rettangolo, arrotolare la pasta e chiuderla alle estremità. **Cuocere** in forno caldo per 15-20 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia
- 8 salsicce di maiale

Ricette simili

- Bottaggio Alla Milanese
- Casoeula
- Spezzatino Di Maiale Con Salsiccia Affumicata
- Salsicce Alla Carta
- Fesa Di Maiale Alle Ortiche

Salsicce In Tegame

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Punzecchiate le salsicce, adagiatele in un tegame e fatele rosolare, senza condimento, a fiamma piuttosto vivace girandole in continuazione fino a quando hanno preso un bel colore. Bagnatele con il vino bianco e lasciatelo evaporare.
Servite queste salsicce con un contorno di verza tagliata a striscioline insaporite nell'olio profumato con uno spicchio d'aglio. Vini di accompagnamento: se per la ricetta usate un vino bianco strutturato adatto all'invecchiamento è bene servirlo anche a tavola. Tre Vigne Bianco VdT Del Friuli, Verdicchio Di Matelica DOC, Fiano D'Avellino DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 salsicce
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- aglio

Ricette simili

- Salsicce E Broccoletti
- Salsicce Ubriache
- Salsicce Al Pomodoro
- Salsicce Alle Dieci Erbe
- Lenticchie In Umido Con Le Salsicce

Salsicce Ubriache

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Tuffate per mezzo minuto le salsicce in acqua bollente, sgocciolatele, lasciatele raffreddare e asciugare, poi tagliatele a pezzetti. In un tegame scaldate l'olio e insaporitevi la salsiccia per due minuti.
Spolverizzate con la farina, mescolate, aggiungete la salvia, versate vino e aceto. Dopo cinque minuti versate il brodo caldo e ritirate dal fuoco quando la salsa si è addensata.
Servite con purea di patate.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di salsicce
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 5 cl di brodo
- 10 cl di vino bianco secco
- 4 cucchiai di aceto di vino
- 3 foglie di salvia
- farina

Ricette simili

- Lepre Alla Cacciatora
- Salsicce Alle Dieci Erbe
- Salsicce Valtellinesi Alla Brace
- Coniglio Saporito
- Coniglio Arrotolato

Salsicce Valtellinesi Alla Brace

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Tagliare a metà le salsicce nel senso della lunghezza ed inciderle trasversalmente dalla parte della pelle praticandovi quattro tagli ad eguale distanza. Adagiarle sulla brace dal lato della carne viva. Poi girarle, bagnandole con una frasca di salvia intinta nell'aceto.

Ingredienti per 4 persone

- 4 salsicce di maiale
- 1 frasca di salvia
- aceto di vino

Ricette simili

- Salsicce Ubriache
- Salsicce Del Montanaro
- Grigliata Mista Di Carne
- Bottaggio Alla Milanese
- Casoeula

Salsiccia Al Sugo

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Ammollare i funghi in acqua tiepida per 20 minuti.
Tagliare la salsiccia a tocchetti.
Strizzare i funghi e tritarli tenendo da parte la loro acqua filtrata. In una casseruola imbiondire la cipolla affettata in 2 cucchiai di olio, unire la salsiccia e rosolarla rigirandola spesso.
Aggiungere i funghi, il pomodoro e l'acqua dei funghi.
Cuocere a fuoco basso per 15-20 minuti.
Cospargere con il rosmarino tritato, aggiustare di sale e proseguire la cottura finché il sugo sarà denso.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di salsiccia di maiale
- 300g di polpa di pomodoro
- 1 cipolla
- 20g di funghi secchi
- rosmarino tritato
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Coniglio Ripieno (4)
- Costine In Umido Ai Funghi
- Spiedini Veloci
- Baeckeoffe
- Tenerelle Di Maiale

Salsiccia Con Rape Bianche E Peperoni

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Soffriggere uno spicchio d'aglio in olio d'oliva extra-vergine, poi aggiungere le salsicce ed i peperoni.
Sbollentare le rape in acqua salata e, a cottura ultimata, aggiungere le salsicce coi peperoni.

Ingredienti per 4 persone

- 4 salsicce di maiale
- 1 rapa bianca
- 1 peperone
- olio d'oliva
- sale
- prezzemolo
- aglio

Ricette simili

- Salsicce E Broccoletti
- Spalla D'agnello Farcita
- Bottaggio Alla Milanese
- Casoeula
- Salsicce Fritte Con Patate

Salsicciotti Al Tacchino E Spinaci

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Passare la carne di maiale e di tacchino al tritacarne e tritare gli spinaci unendoli all'impasto, aggiungendo quindi sale e pepe, noce moscata, cannella, una spruzzata di vino ed un odore di aglio. Insaccarli in budelli ricavandone salsicciotti che si potranno cuocere in acqua calda o alla griglia.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di polpa di maiale magra
- 400g di carne di tacchino
- 100g di spinaci freschi
- sale
- pepe
- 1/2 spicchio di aglio tritato
- 1 pizzico di cannella
- 1 grattatina di noce moscata
- 1 spruzzata di vino bianco

Ricette simili

- Maiale Brasato All'arancia
- Stracotto Di Manzo Al Barolo
- Frisse
- Baeckeoffe
- Salama Da Sugo

Saltimbocca

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Affettare sottilmente la carne e appiattirla con il batticarne. Disporre su ogni fetta di carne una fettina di prosciutto e una foglia di salvia.
Arrotolare le fettine e chiuderle con uno stecchino. Rosolarle nel burro per 15 minuti. Salarle, bagnarle con il vino e cuocere per altri 15 minuti. Prima di servire i saltimbocca irrorarli con il fondo di cottura.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di fesa di vitello
- 100g di prosciutto crudo
- 50g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- salvia fresca
- sale

Varianti

- Saltimbocca Al Marsala
- Saltimbocca Al Marsala (2)
- Saltimbocca Alla Romana
- Saltimbocca Alla Romana (2)
- Saltimbocca Alla Romana (3)
- Saltimbocca Alla Romana (4)
- Saltimbocca Alla Romana (5)
- Saltimbocca Alla Romana (6)
- Saltimbocca Alla Romana (7)
- Saltimbocca Alla San Rocco

Ricette simili

- Arrosto Al Vino
- Involtini Ai Due Sapori
- Involtini Alla Siciliana
- Arrosto Di Vitello Al Latte E Prosciutto
- Cotolette A Sorpresa

Saltimbocca Al Marsala

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliare le fettine in rettangoli e coprire ogni rettangolo con prosciutto cotto e parmigiano.
Chiudere i rettangoli con uno stecchino e infarinarli.
Tritare la cipolla e soffriggerla in padella nel burro, unire i saltimbocca e rosolarli su tutti i lati. Salarli e bagnarli con il marsala. Farlo evaporare a fuoco medio e servire i saltimbocca.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fettine di vitello
- 100g di prosciutto cotto
- 80g di formaggio parmigiano a scaglie
- 1 bicchiere di vino marsala
- 1 cipolla
- 30g di burro
- farina
- sale

Varianti

- Saltimbocca Al Marsala (2)

Ricette simili

- Prosciutto Gustoso
- Involtini Di Fesa Di Vitello All'emiliana
- Involtini Con Castagne
- Budini Di Carne
- Arrosto Di Vitella Alla Panna

Saltimbocca Al Marsala (2)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliare le fettine in rettangoli di 5 cm per 10 e disporre su ogni pezzetto di carne una fetta di prosciutto della stessa grandezza e qualche scaglia di parmigiano.
Richiudere i saltimbocca con uno stecchino e passarli nella farina.
Soffriggere la cipolla tritata molto finemente nel burro, aggiungere i saltimbocca e rosolarli da tutti i lati. Bagnarli con il Marsala, farlo evaporare a fuoco medio e servire i saltimbocca ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fettine di vitello
- 100g di prosciutto cotto
- 80g di formaggio parmigiano in scaglie
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino marsala
- 30g di burro
- sale
- farina

Varianti

- Saltimbocca Al Marsala

Ricette simili

- Prosciutto Gustoso
- Involtini Di Fesa Di Vitello All'emiliana
- Involtini Con Castagne
- Budini Di Carne
- Arrosto Di Vitella Alla Panna

Saltimbocca Alla Romana

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Infarinare le fettine di carne, stendere sulla carne una fetta di prosciutto in modo da ricoprirla, poi metterci una foglia di salvia e fissare il tutto con uno stuzzicandenti. Far rosolare la carne così composta in burro o margarina. Appena rosolato togliere la carne e nel sugo versare il vino, lasciare rapprendere un poco versarlo sulla carne e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 lombi di maiale
- prosciutto crudo (o pancetta stesa)
- alcune foglie di salvia
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di vino bianco secco

Varianti

- Saltimbocca Alla Romana (2)
- Saltimbocca Alla Romana (3)
- Saltimbocca Alla Romana (4)
- Saltimbocca Alla Romana (5)
- Saltimbocca Alla Romana (6)
- Saltimbocca Alla Romana (7)

Ricette simili

- Involtini Ai Due Sapori
- Uccellini Scappati (3)
- Brasato Di Vitello
- Involtini Di Vitello
- Messicani In Gelatina

Saltimbocca Alla Romana (2)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Battete le fettine e disponete su ognuna una fettina di prosciutto con una foglia di salvia, che fermerete con uno stecchino di legno; salate dalla parte dove non c'è il prosciutto, pepate e infarinate.
Imbiondite il burro in un tegame, disponete i saltimbocca e rosolateli; sfumate con il vino e terminate la cottura con il brodo.
Accomodate i saltimbocca su un piatto caldo con il prosciutto verso l'alto e servite caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di polpa di vitello a fettine
- 50g di prosciutto crudo affettato
- 8 foglie di salvia
- 1 cucchiaio di farina
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 3 cl di brodo di carne
- 50g di burro
- sale
- pepe

Varianti

- Saltimbocca Alla Romana
- Saltimbocca Alla Romana (3)
- Saltimbocca Alla Romana (4)
- Saltimbocca Alla Romana (5)
- Saltimbocca Alla Romana (6)
- Saltimbocca Alla Romana (7)

Ricette simili

- Messicani In Gelatina
- Involtini Alla Siciliana
- Vitello Alla Marchigiana
- Involtini Soffritti
- Involtini Di Vitello Ripieno Di Scamorzoni

Saltimbocca Alla Romana (3)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

E' l'unico secondo piatto della cucina italiana la cui ricetta sia stata approvata e codificata da una giuria di cuochi riuniti, nel 1962, in Costituente a Venezia. Dunque, secondo le regole, sulle fettine di carne, che devono essere sottili, adagiate una mezza fettina di prosciutto crudo e su questa mettete una fogliolina di salvia.
Fermate il tutto con uno stecchino. In un tegame fate sciogliere il burro e rosolatevi i saltimbocca a fuoco vivo, da entrambe le parti, voltandoli con delicatezza. Salateli, spruzzateli con il vino e lasciate evaporare. Vini di accompagnamento: Dolcetto Di Diano D'Alba DOC, Colli Di Conegliano Rosso DOC, Velletri Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di carne di vitello in fettine
- 100g di prosciutto crudo
- 50g di burro
- vino bianco secco
- salvia
- sale

Varianti

- Saltimbocca Alla Romana
- Saltimbocca Alla Romana (2)
- Saltimbocca Alla Romana (4)
- Saltimbocca Alla Romana (5)
- Saltimbocca Alla Romana (6)
- Saltimbocca Alla Romana (7)

Ricette simili

- Messicani In Gelatina
- Involtini Di Vitello
- Saltimbocca
- Involtini Dorati
- Fettine Di Vitello Annodate

Saltimbocca Alla Romana (4)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Salate e pepate leggermente le fettine di carne, ponete su ognuna una fetta di prosciutto crudo e una foglia di salvia, quindi avvolgetele su se stesse fermando con uno stecchino.
Disponete i saltimbocca in una padella con dell'olio e mettete a cuocere bagnando, dopo qualche minuto, con un po' di vino bianco.
Servite i saltimbocca con il loro sugo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fettine di vitello
- 200g di prosciutto crudo
- salvia
- vino bianco secco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- Saltimbocca Alla Romana
- Saltimbocca Alla Romana (2)
- Saltimbocca Alla Romana (3)
- Saltimbocca Alla Romana (5)
- Saltimbocca Alla Romana (6)
- Saltimbocca Alla Romana (7)

Ricette simili

- Messicani In Gelatina
- Involtini Alla Siciliana
- Saltimbocca
- Brasato Di Vitello
- Brasato Al Barolo (3)

Saltimbocca Alla Romana (5)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Allineate sul piano di lavoro le fettine di fesa; tagliatele poi a pezzetti grandi poco più di un boccone e appiattite ciascun pezzetto di carne con il batticarne. La lunghezza ideale dei saltimbocca dovrebbe essere poco più di quella dello stecchino che lo deve infilzare e la larghezza di due dita.
Cospargete di sale i pezzetti di carne e abbondante pepe macinato; disponete su ciascuno un pezzetto di prosciutto e una foglia di salvia, infilzate i tre ingredienti con uno stecchino di legno. Quando i saltimbocca saranno pronti, metteteli in una larga casseruola, che li possa contenere tutti senza sovrapporli, in cui avrete fatto sciogliere 50 g di burro. Lasciateli cuocere a fuoco vivace un paio di minuti per parte, poi bagnateli con mezzo bicchiere di vino e proseguite la cottura per 5-6 minuti, smuovendoli spesso per evitare che s'attacchino sul fondo della casseruola.Intanto, fate sciogliere il resto del burro in una padella, unite i piselli lessati, cospargeteli con il sale necessario e lasciateli cuocere a calore moderato per 4-5 minuti. Una volta cotti, togliete i saltimbocca dal fuoco e disponeteli a corona su un piatto di portata già caldo; versate nella casseruola, ancora sul fuoco, un paio di cucchiai d'acqua calda, fate prendere il bollore, togliete subito dal fuoco, versate il fondo di cottura sui saltimbocca, e servite con i piselli.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fesa di vitello tagliata a fette
- 120g di prosciutto crudo
- 400g di piselli già lessati
- 80g di burro
- 12 foglie di salvia
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- abbondante di pepe

Varianti

- Saltimbocca Alla Romana
- Saltimbocca Alla Romana (2)
- Saltimbocca Alla Romana (3)
- Saltimbocca Alla Romana (4)
- Saltimbocca Alla Romana (6)
- Saltimbocca Alla Romana (7)

Ricette simili

- Saltimbocca
- Cotechino Arrotolato
- Cotolette A Sorpresa
- Nodini Di Vitello In Bellavista
- Uccellini Scappati (2)

Saltimbocca Alla Romana (6)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Battete e spianate le fettine di vitello: su ognuna disponete una fetta di prosciutto ed una foglia di salvia, fermandole con uno stecchino.
Dorate i saltimbocca in padella con l'olio rigirandoli bene da ogni lato. Quando saranno rosolati toglieteli e riponete al caldo. Nella padella unite la fondo di cottura poca acqua, sale, pepe, vino e burro Quando il burro sarà sciolto, versate la salsa sui saltimbocca e servite immediatamente.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di fettine di vitello
- 200g di prosciutto crudo
- 30g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- salvia
- sale
- pepe

Varianti

- Saltimbocca Alla Romana
- Saltimbocca Alla Romana (2)
- Saltimbocca Alla Romana (3)
- Saltimbocca Alla Romana (4)
- Saltimbocca Alla Romana (5)
- Saltimbocca Alla Romana (7)

Ricette simili

- Messicani In Gelatina
- Scaloppe Perugine
- Involtini Alla Siciliana
- Saltimbocca
- Scaloppine In Salsa

Saltimbocca Alla Romana (7)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Appiattire le fette di vitello e mettere al centro di ognuna, mezza fetta di prosciutto e una foglia di salvia.
Fissare il prosciutto e la salvia con uno stecchino infilato nella carne.
Mettere il burro in un largo tegame, farlo soffriggere, mettere i saltimbocca e farli rosolare da entrambe le parti a fiamma viva. Salarli, spruzzarli con il vino e cuocerli per 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di vitello
- 8 foglie di salvia
- 4 fette di prosciutto crudo
- 50g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale

Varianti

- Saltimbocca Alla Romana
- Saltimbocca Alla Romana (2)
- Saltimbocca Alla Romana (3)
- Saltimbocca Alla Romana (4)
- Saltimbocca Alla Romana (5)
- Saltimbocca Alla Romana (6)

Ricette simili

- Saltimbocca
- Messicani In Gelatina
- Scaloppe Perugine
- Involtini Alla Siciliana
- Scaloppine In Salsa

Saltimbocca Alla San Rocco

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In una terrina amalgamare il rosso d'uovo con il pangrattato, unendovi la mozzarella tagliata a pezzetti.
Battere bene le fettine di carne, salare, pepare, stendervi il composto precedentemente preparato, arrotolare il tutto e chiudere con gli stecchini.
Mettere sul fuoco una casseruola semifonda e portarla al giusto grado di calore, dopodichè inserirvi i saltimbocca. Rosolarli bene da ambo le parti, aggiungere il vino.
Lasciare cuocere a casseruola scoperta per 20 minuti, rigirando di tanto in tanto.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fettine di vitello
- 1 mozzarella
- pangrattato
- 1 tuorlo d'uovo
- vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cotolette Gisse
- Scaloppine Al Formaggio
- Flan Di Carne
- Vitello In Salsa
- Arrosto Alle Mandorle

Sandwich Fritti

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Stendere 4 fettine di carne, batterle bene adagiarvi sopra il prosciutto cotto, la fontina e coprire con le altre fettine rimaste in modo da fare dei sandwich, passarli nell'uovo sbattuto ed impanare con pangrattato avendo cura di non fare uscire il contenuto.
Friggere in olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di carne di manzo (fesa)
- 4 fettine di prosciutto cotto
- 4 fette di formaggio fontina
- 1 uovo
- pangrattato
- olio per friggere

Ricette simili

- Cotolette A Sorpresa
- Hamburger Alle Erbe (2)
- Polpettine Della Nonna
- Manzo Saint Jean
- Cotoletta Alla Valdostana

Sanguinaccio Alla Maniera Lucana

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Il sangue del maiale viene raccolto e immediatamente messo sul fuoco basso in un recipiente di rame insieme con del vino cotto, uvetta passa precedentemente fatta rinvenire, noci triturate, chiodi di garofano pestati in un mortaio, scorzetta d'arancia sottile sottile, strutto, un po' d'acqua, sale. Una volta cotto viene messo in vasetti di terracotta invetrata, ricoperto di strutto che fa da sigillante e tappato. Lo si spalma su fette di pane abbrustolito.

Ingredienti per 4 persone

- sangue di maiale
- vino cotto
- uvetta
- noci tritate
- chiodi di garofano
- 1 scorzetta d'arancia
- strutto di maiale
- acqua
- sale

Ricette simili

- Sanguinaccio Alla Pistoiese
- Biroldo
- Sanguinaccio Alla Maniera Umbra
- Salama Da Sugo
- Baeckeoffe

Sanguinaccio Alla Maniera Umbra

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Mescolare tra loro gli ingredienti ed insaccarli nel budello pressandoli il giusto.
Chiudere il budello e calarlo in una pentola d'acqua fredda.
Portare ad ebollizione e far sobbollire per un po'. Scolarlo ed appenderlo per alcuni giorni, quindi cucinarlo alla griglia.

Ingredienti per 6 persone

- 150 cl di sangue di maiale appena raccolto
- 150g di zucchero
- 200g di guanciale di maiale tritato minutamente
- 1 arancia (succo e scorza)
- 250g di pangrattato
- 50g di uvetta passa messa a rinvenire nel vin santo
- sale
- pepe
- 1 budello di maiale

Ricette simili

- Biroldo
- Sanguinaccio Alla Pistoiese
- Sanguinaccio Alla Maniera Lucana
- Fegatelli Al Finocchio
- Brodosini

Sanguinaccio Alla Pistoiese

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Mescolare gli ingredienti, insaccarli nel budello e legare ogni 15 cm.
Immergere in una pentola piena di acqua fredda salata e cuocere. Quando è cotto, scolarlo e servirlo freddo. Lo si serve anche rifatto, vale a dire ricucinato saltato in padella con aglio, olio, pancetta e rape bollite.

Ingredienti per 6 persone

- 150 cl di sangue di maiale appena raccolto
- 250g di uvetta passa fatta rinvenire
- cannella
- 1 chiodo di garofano macinato
- pepe macinato
- noce moscata
- sale
- budellino di maiale ben pulito e aromatizzato nell'aceto di vino

Ricette simili

- Biroldo
- Sanguinaccio Alla Maniera Umbra
- Sanguinaccio Alla Maniera Lucana
- Salama Da Sugo
- Kabaub Shaami

Scaloppa Di Manzo Con Cipolle

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Tagliate le cipolle ad anelli sottili e cospargetele di farina. Friggetele nell'olio caldo, girandole continuamente, finché diventano dorate, dopodichè toglietele con una paletta, adagiatele in ordine sparso sulla carta crespata e lasciatele al caldo.
Battete la carne, incidendone i bordi, aggiungete sale e pepe e adagiatela da un lato sulla farina.
Riscaldate l'olio, infilatevi la carne dal lato infarinato, doratela e poi voltatela, friggetela di nuovo brevemente, toglietela dalla padella ed eliminate il grasso superfluo.
Versate sul liquido di frittura rimasto il fondo marrone, cuocete bene la carne, aggiungetevi il burro freddo e scolatela.
Mettete le scaloppe nel piatto, versatevi sopra il sugo dell'arrosto e disponete in alto le cipolle leggermente salate.
Servite insieme con le patate fritte e i cetriolini pelati.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pezzi di roastbeef di manzo (pezzi di 180 g)
- 500g di cipolle
- 50g di burro
- 30g di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 25 cl di fondo marrone
- olio per friggere
- farina

Ricette simili

- Brasato Di Manzo Alla Girardi
- Bistecca Brasata
- Braciola Di Maiale Glassata Al Cumino
- Zampetti Di Vitello Agli Champignon
- Hamburger Al Burro

Scaloppe Ai Funghi Porcini

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Battere prima e poi infarinare appena le scaloppine e fare rosolare nel burro spumeggiante. Nel frattempo, preparare con un poco di olio d'oliva, in un tegame a parte, un soffritto con il pomodoro, l'aglio e un ciuffo di prezzemolo tritati. Unirvi i funghi tagliati a fette sottili. Quando l'intingolo sarà pronto, versarlo nel recipiente delle fettine, lasciare insaporire un paio di minuti e servire il tutto caldissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di primo taglio di vitello (o noce di vitello)
- burro
- 30g di olio d'oliva
- funghi porcini
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 1 pomodoro
- sale
- pepe
- farina

Ricette simili

- Finanziera (2)
- Lattughe Ripiene In Brodo
- Filetto Di Vitello In Crosta Di Patate E Funghi
- Scaloppine Di Vitello Ai Funghi
- Noce Di Vitello Farcita

Scaloppe Al Cartoccio

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Preparare 4 rettangoli di carta di alluminio unti da una parte e bagnati dall'altra. Sulla parte unta sistemare le fette di carne, coprire con fette di lingua, formaggio, carciofini, olive, poco sale e pepe.
Chiudere i cartocci e cuocere sulla piastra del forno caldo a 200 gradi per 25 minuti.
Servire i cartocci appena tolti dal forno e leggermente aperti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di vitello
- 4 fettine di formaggio fontina
- 4 fettine di lingua salnitrata
- 4 carciofini sott'olio
- 8 olive verdi snocciolate
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Lingua In Gelatina Al Vino Bianco
- Arrosto Di Vitello Con Le Olive
- Vitello Alle Olive
- Involtini Rustici
- Animelle Alle Verdure

Scaloppe Al Caviale

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Battete la fesa e passatela in un velo di farina. Nel frattempo fate spumeggiare il burro in una padella. Adagiatevi la carne infarinata e fatela colorire da entrambe le parti. Cuocetela per 7 minuti, spruzzandola con un po' di vino e con succo di limone alternati.
Salate le scaloppe, pepatele e mettetele su un piatto, irrorandolo con il loro sugo.
Posate su ogni scaloppa una fetta di limone, sopra alla quale metterete un cucchiaio di caviale.
Decorate a piacere con il prezzemolo e servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di vitello (fette da 120 g)
- 60g di burro
- 2 limoni
- farina
- vino bianco
- 4 cucchiai di caviale
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppe Alle Uova Di Lompo
- Fettine In Agrodolce
- Fettine In Agrodolce (2)
- Arrosto Ripieno Con Prosciutto
- Arrosto Ripieno Con Wurstel

Scaloppe Al Forno

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Scottare e colorire a fuoco vivo, in olio e burro ben caldi, le scaloppe. Quando sono dorate, metterle in una pirofila abbondantemente imburrata. Intanto versare nel sugo di cottura il vino, scaldarlo e lasciarlo un po' evaporare. Versarlo poi sulla carne, regolare di sale e pepe e ricoprire ogni scaloppa con un po' di pomodoro e con una fettina di groviera. Far gratinare nel forno per 5-6 minuti a fuoco moderato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 scaloppine di vitello
- olio d'oliva
- burro
- 100g di formaggio groviera
- pomodoro
- prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppine Di Vitello Al Forno
- Scaloppine Al Prosciutto E Funghi
- Scaloppine Alle Erbe
- Scaloppine Al Grana
- Scaloppine Di Vitello Alle Erbe

Scaloppe Al Latte

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Battere le fettine di carne con il batticarne, infarinarle e farle rosolare nel burro. Quando saranno dorate da entrambi i lati, salare, pepare e unire il latte. Far cuocere lentamente fino a che la salsa si sarà addensata e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fettine di noce di vitello
- 50g di burro
- 50 cl di latte
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppine Al Madera
- Scaloppine Al Formaggio
- Noce Di Vitello Farcita
- Scaloppine Al Latte
- Piccatine Al Gorgonzola

Scaloppe Al Prezzemolo

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Mettere le scaloppe in una padella con il burro e far cuocere a fuoco basso per 3-4 minuti.
Coprire con il prezzemolo tritato distribuendolo uniformemente sulla superficie.
Continuare la cottura fino a quando la carne non sarà cotta completamente.
Spegnere il fuoco, salare e servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 scaloppe di manzo
- 30g di burro
- prezzemolo tritato
- sale

Ricette simili

- Bistecche Gustose
- Consommè Di Brodo Di Manzo
- Polpettine Alla Belga
- Scaloppe Di Vitello Al Whisky
- Scaloppe Alla Fontina

Scaloppe Alla Fontina

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Far marinare con il brandy e il succo di limone le scaloppe. Asciugarle, spalmarle con un velo di pasta di tartufo, farle rosolare nel burro e salarle. Coprirle con lamelle di fontina, coprire, far sciogliere il formaggio e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 scaloppe di vitello
- 1 limone
- 1 bicchierino di brandy
- burro
- pasta di tartufo
- formaggio fontina
- sale

Ricette simili

- Valdostane Di Vitello
- Costolette Alla Valdostana
- Costolette Di Vitello Alla Valdostana (2)
- Costolette Di Vitello Alla Valdostana
- Scaloppe Di Vitello Al Whisky

Scaloppe Alla Pizzaiola

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Passare le fettine di carne nella farina, quindi soffriggerle con olio, burro, aglio e capperi dissalati.
Salare e pepare.
Spruzzare con vino e far evaporare Unire il pomodoro, l'origano e far restringere il sugo. A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo finemente tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di noce di vitello
- 500g di pomodori
- 20g di burro
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- farina
- sale
- pepe
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 30g di capperi sotto sale
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 pizzico di origano

Ricette simili

- Vitel Tonné
- Vitello Tonnato Alla Moda Antica
- Vitello Speciale
- Scaloppe Ai Funghi Porcini
- Carne Alla Brasiliana

Scaloppe Alle Uova Di Lompo

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Battete la fesa e passatela in un velo di farina. Nel frattempo fate spumeggiare il burro in una padella. Adagiatevi la carne infarinata e fatela colorire da entrambe le parti. Cuocetela per 7 minuti, spruzzandola con un po' di vino e con succo di limone alternati.
Salate le scaloppe, pepatele e mettetele su un piatto, irrorandolo con il loro sugo.
Posate su ogni scaloppa una fetta di limone, sopra alla quale metterete un cucchiaio di uova di lompo.
Decorate a piacere con il prezzemolo e servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di vitello (fette da 120 g)
- 60g di burro
- 2 limoni
- farina
- vino bianco
- 4 cucchiai di uova di lompo
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppe Al Caviale
- Arrosto Ripieno Con Prosciutto
- Arrosto Ripieno Con Wurstel
- Arrosto Ripieno Con L'uovo
- Fettine In Agrodolce

Scaloppe Di Filetto Di Maiale, Cipolla, Lardo E Olive Nere

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Ricavare dal filetto 6 piccole scaloppe, avvolgerle nel lardo ed infarinarle. Farle rosolare in padella con olio, cipolla affettata sottilmente e olive nere.
Bagnare col porto ed ultimare la cottura a fuoco lento.
Servire ben cotto nappando col sugo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di filetto di maiale
- 1/2 di cipolla
- 6 fettine di lardo di maiale
- 10 olive nere
- 1/2 bicchiere di vino porto
- olio d'oliva extra-vergine
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppine Al Marsala (3)
- Galantina Ai Sottaceti
- Cassoeula
- Filetto Di Maiale Gratinato Con Salsa All'aceto Balsamico
- Ciribicin Di Maiale

Scaloppe Di Vitello Al Whisky

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In un tegame scaldate l'olio con il burro e fatevi colorire la mezza cipolla togliendola appena è diventata dorata.
Adagiate le scaloppe nel recipiente e cuocetele da entrambe le parti a fuoco moderato per otto/dieci minuti. Spruzzatele con il liquore scaldato, fiammeggiate, salate.
Togliete la carne dal tegame e disponetela sul piatto da portata caldo.
Diluite il sugo di cottura con la panna, mescolate, fate scaldare e versatelo sulle scaloppe.
Servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 scaloppe di vitello
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 25g di burro
- 1/2 di cipolla
- 4 cucchiai di panna
- 1 bicchierino di whisky
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppe Di Vitello Con Pomodoro E Peperoni
- Scaloppe Alla Fontina
- Fagottini Di Vitello
- Magatello All'aceto Di Vino Rosso
- Vitello Alla Campagnola

Scaloppe Di Vitello Con Pomodoro E Peperoni

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Cospargete generosamente le scaloppe di pepe.
Mondate l'aglio e la cipolla, tritateli finemente.
Fate riscaldare due cucchiai di olio in una padella, aggiungete 25 g di burro e, quando quest'ultimo è fuso, fate soffriggere l'aglio e la cipolla da sette a dieci minuti, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. Nel frattempo sbollentate i pomodori, fateli raffreddare e pelateli; tagliateli in quattro ed eliminate i semi e la loro acqua di vegetazione.
Lavate i peperoni, tagliateli in due, togliete il peduncolo, i semi e i filamenti bianchi e tagliateli ad anelli. Quando la cipolla diventa trasparente, aggiungete i pomodori e i peperoni nella padella.
Salate e pepate.
Lasciate cuocere per trenta minuti a fuoco lento, finché i peperoni sembrano traslucidi e i pomodori sono ridotti a purea.
Aggiungete allora la panna fresca e 50 g di burro. Nel frattempo salate le scaloppe; fate riscaldare il resto dell'olio in una grande padella, aggiungete il resto del burro e fate cuocere le scaloppe per tre minuti per lato a fuoco medio. Disponetele su un piatto di portata e tenetele al caldo.
Versate il vino bianco nella padella dove avete cotto le scaloppe. portate a ebollizione e lasciate consumare di metà a fuoco vivo. incorporate il liquido così ridotto alla salsa di pomodoro con i peperoni e fate riscaldare fino ai primi bollori, mescolando.
Salate, pepate e versate sulle scaloppe.
Servite immediatamente. Vino consigliato: Trentino Merlot.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- sale
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 100g di burro
- 15 cl di panna
- 4 spicchi di aglio
- 4 cucchiai di vino bianco secco
- 1 cipolla
- 4 peperoni verdi piccoli
- 8 pomodori
- 4 scaloppe di vitello da 150 g

Ricette simili

- Spezzatino Alla Bulgara
- Fettine Di Vitello Coi Peperoni
- Garetto Di Manzo Ai Peperoni
- Scaloppe Di Vitello Al Whisky
- Spezzatino Ai Peperoni

Scaloppe Perugine

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Lavate e diliscate le acciughe e tritatele con il prosciutto, il fegatino di pollo, i capperi e unc spicchio d'aglio.
Mettete il battuto in un tegame con 3-4 cucchiai d'olio, un po' di succo di limone e la buccia grattugiata di questo e alcune foglie di salvia. Adagiatevi la carne, salate, pepate e fate cuocere 10 o 12 minuti a fuoco medio.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di vitello
- 50g di prosciutto crudo
- 30g di olio d'oliva
- 3 acciughe salate
- 1 fegatino di pollo
- 2 cucchiaini di capperi
- 1/2 di limone
- aglio
- salvia
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppine In Salsa
- Saltimbocca Alla Romana (6)
- Saltimbocca Alla Romana (7)
- Saltimbocca Alla Romana (3)
- Saltimbocca Alla Romana (2)

Scaloppine Ai Capperi

Secondo di carne a base di vitellone

Ricetta

Scaldare il burro, adagiarvi le scaloppine e farle rosolare bene. Spruzzarle con un po' di vino biancc
e con succo di limone.
Salare, cuocere per 10 minuti a fuoco basso rigirandole spesso. Infine unire i capperi lavati.
Servire calde.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di scaloppine di vitellone
- 50g di burro
- vino bianco
- succo di limone
- sale
- 2 cucchiai di capperi sotto sale

Varianti

- Scaloppine Ai Capperi (2)
- Scaloppine Ai Capperi (3)

Ricette simili

- Vitel Tonné
- Vitello Tonnato Alla Moda Antica
- Scaloppine Alle Erbe
- Scaloppe Alla Pizzaiola
- Scaloppine Di Vitello Al Latte

Scaloppine Ai Capperi (2)

Secondo di carne a base di vitellone

Ricetta

Far rosolare in una casseruola con il burro le scaloppine, spruzzarle con il vino e il succo di limone, salare e far cuocere per circa 10 minuti a fuoco basso.
Unire i capperi lavati e servire le scaloppine ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 8 scaloppine di vitellone
- 50g di burro
- 2 cucchiai di capperi sotto sale
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 limone (succo)
- sale

Varianti

- Scaloppine Ai Capperi
- Scaloppine Ai Capperi (3)

Ricette simili

- Vitel Tonné
- Vitello Tonnato Alla Moda Antica
- Scaloppine Alle Erbe
- Scaloppe Alla Pizzaiola
- Scaloppine Di Vitello Al Latte

Scaloppine Ai Capperi (3)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Mescolare la farina con il sale e il prezzemolo, a questo punto, passarvi dentro la carne.
Fondere il burro in una padella e disporre la carne in un solo strato. Lasciar rosolare da entrambe le parti, aggiungere il vino e lasciar evaporare.
Aggiungere 1/2 mestolo di brodo, lasciar cuocere a fiamma viva e regolare di sale.
Spegnere il fuoco, aggiungere i capperi, le olive verdi e mescolare.

Ingredienti per 6 persone

- 6 scaloppine di vitello
- 2 cucchiai di capperi
- 10 olive verdi
- 3/4 bicchiere di vino
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 1/2 mestolo di brodo
- 40g di burro
- 80g di farina
- sale

Varianti

- Scaloppine Ai Capperi
- Scaloppine Ai Capperi (2)

Ricette simili

- Scaloppine Con Le Olive
- Scaloppine Di Vitello Alla Pizzaiola
- Involtini Alle Olive
- Scaloppine Al Prosciutto E Funghi
- Scaloppine Di Vitello Al Latte

Scaloppine Al Barolo

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tritate finemente le cipolline e fatele imbiondire in un tegame con l'olio, unite le fettine di vitello infarinate e fatele rosolare su entrambi i lati, salatele e pepatele. Versatevi sopra la salsa di pomodoro diluita nel brodo, continuate la cottura per 5 minuti, poi innaffiate con il Barolo, fate evaporare a fuoco lento, unite il basilico tritato e il brodo rimasto.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fettine di vitello
- 2 cipolline
- basilico
- 1/2 cucchiaio di salsa di pomodoro
- olio d'oliva
- sale
- farina
- 2 bicchieri di vino barolo
- 1 tazza di brodo

Ricette simili

- Finanziera (2)
- Involtini Alla Siciliana
- Noce Di Vitello Con Cipolline
- Scaloppine Al Madera
- Piccata Di Vitello Saporita

Scaloppine Al Basilico

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Far sciogliere il burro in una padella, adagiarvi la carne, bagnarla con il vino, farlo evaporare, salare, pepare e far cuocere per circa 10 minuti.
Cospargere le fettine con abbondante basilico tritato, irrorarle con il succo di limone e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di vitello
- 60g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 limone
- basilico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppine Al Formaggio
- Fettine Di Vitello Coi Peperoni
- Scaloppine Gremolade
- Piccata Di Vitello Saporita
- Involtini Ai Carciofi

Scaloppine Al Curry

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Eliminate eventuali tracce di grasso intorno alle fettine di carne e battetele bene col batticarne in modo da renderle piuttosto sottili, badando però di non romperle.
Mescolate il pangrattato con il curry e versatelo in un piatto fondo.
Passate le fettine di carne preparate nel miscuglio, pressandole con le mani in modo che il pangrattato aderisca bene alla carne su ambo i lati.
Friggete le scaloppine in abbondante olio ben caldo, circa 5 minuti per lato. Deponetele su carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso.
Servite subito e, se volete un ottimo piatto unico, accompagnate per esempio con riso basmati lessato o cotto a vapore.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di lonza di maiale (fettine da 70 g)
- 1 cucchiaio di curry dolce di madras
- 150g di pangrattato
- olio per friggere

Varianti

- Scaloppine Al Curry (2)

Ricette simili

- Fettine Di Lonza Speziate
- Scaloppine Di Maiale Alla Mela
- Scaloppine Al Marsala (3)
- Lonza Di Maiale Con Le Cipolline
- Lonza Saporita Al Curry

Scaloppine Al Curry (2)

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Eliminate eventuali tracce di grasso intorno alle fettine di carne e battetele bene col batticarne in modo da renderle piuttosto sottili, badando però di non romperle.
Mescolate il pangrattato con il curry e versatelo in un piatto fondo.
Passate le fettine di carne preparate nel miscuglio, pressandole con le mani in modo che il pangrattato aderisca bene alla carne su ambo i lati.
Friggete le scaloppine in abbondante olio ben caldo, circa 5 minuti per lato. Deponetele su carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso.
Servite subito e, se volete un ottimo piatto unico, accompagnate per esempio con riso basmati lessato o cotto a vapore.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di lonza di maiale (fettine da 70 g)
- 1 cucchiaino di curry forte
- 150g di pangrattato
- olio per friggere

Varianti

- Scaloppine Al Curry

Ricette simili

- Fettine Di Lonza Speziate
- Scaloppine Di Maiale Alla Mela
- Scaloppine Al Marsala (3)
- Lonza Di Maiale Con Le Cipolline
- Lonza Saporita Al Curry

Scaloppine Al Formaggio

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Battere le fettine e infarinarle.
Rosolare il burro a fuoco vivace, unire la carne e far dorare da ogni parte.
Versare il vino, lasciarlo evaporare, salare e pepare leggermente.
Mettere su ogni fetta di carne 1/2 fetta di formaggio, coprire, spegnere il fuoco e far riposare per 5 minuti in modo che il formaggio possa sciogliersi.
Portare subito in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di vitello
- 60g di formaggio groviera a fettine sottili
- 50g di burro
- 1/2 bicchierino di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di farina
- pepe
- sale

Varianti

- Scaloppine Al Formaggio (2)

Ricette simili

- Scaloppine Di Vitello Al Forno
- Involtini Al Burro E Salvia
- Fettine Di Vitello Annodate
- Vitello All'uccelletto
- Scaloppine Fantasia

Scaloppine Al Formaggio (2)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Infarinate le fettine di vitello e fatele rosolare dalle due parti nell'olio e burro, salate e pepate. **Versate** nel tegame una tazza di brodo caldo e lasciate cuocere piano. Quando le scaloppine saranno cotte, disponete su ognuna mezza sottiletta, coprite il tegame e lasciate cuocere qualche minuto, fino a che la sottiletta sia sciolta.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fettine di vitello
- sottilette di formaggio
- 50g di burro
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- farina bianca
- brodo
- sale
- pepe

Varianti

- Scaloppine Al Formaggio

Ricette simili

- Piccatine Al Gorgonzola
- Scaloppine Alle Olive
- Scaloppine Al Latte
- Piccata Di Vitello Alle Zucchine E Menta
- Saltimbocca Alla Romana (2)

Scaloppine Al Gin

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Far sciogliere in una grande padella 60 g di burro con le bacche di ginepro, adagiarvi le scaloppine, salare, pepare, far cuocere da entrambi i lati per circa 10 minuti e metterle in un piatto da portata.
Filtrare il sugo di cottura, rimetterlo nella padella con il restante burro, unire il gin, far fiammeggiare, versare sulle scaloppine e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di scaloppine di fesa di vitello
- 10 bacche di ginepro
- 80g di burro
- 4 cucchiai di gin
- sale
- pepe

Ricette simili

- Arrosto Di Vitello Allo Speck
- Uccellini Scappati (2)
- Scaloppine Di Vitello Al Latte
- Scaloppine Di Vitello Al Pompelmo
- Involtini Alle Olive (2)

Scaloppine Al Grana

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Infarinare la carne, farla rosolare in padella con il burro, spruzzare con il brandy, farlo evaporare, salare, unire il passato di pomodoro e far restringere il sugo.
Distribuire sulle scaloppine il grana a scaglie, coprire, far fondere il formaggio e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 scaloppine di vitello
- 50g di burro
- 250g di passato di pomodoro
- 50g di formaggio grana
- 1 bicchierino di brandy
- farina
- sale

Varianti

- Scaloppine Al Grana (2)

Ricette simili

- Scaloppe Al Forno
- Spezzatino Di Vitello Con Verdure
- Scaloppine Al Prosciutto E Funghi
- Vitello Al Rafano
- Scaloppine In Rosa

Scaloppine Al Grana (2)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Infarinare le scaloppine e farle dorare nel burro, spruzzarle con il brandy e farlo evaporare. Salarle, unire il passato di pomodoro e farle cuocere a fuoco vivo per restringere il sugo.
Distribuire sulla carne il grana a scaglie, coprire il tegame e far fondere il formaggio a fuoco bassissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 scaloppine di vitello da 50g ognuna
- 250g di passato di pomodoro
- 50g di burro
- 1 bicchierino di brandy
- 50g di formaggio grana
- sale
- farina

Varianti

- Scaloppine Al Grana

Ricette simili

- Scaloppe Al Forno
- Fagottini Di Vitello
- Spezzatino Di Vitello Con Verdure
- Scaloppine Al Prosciutto E Funghi
- Vitello Al Rafano

Scaloppine Al Latte

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Infarinare le fettine di carne, tritare il prezzemolo, far sciogliere in una padella il burro e l'olio. **Adagiare** le fettine nella padella, regolare di sale e pepe, farle rosolare da entrambe le parti ed aggiungere il latte, il parmigiano e il prezzemolo. Far assorbire il latte e servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fettine di vitello
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 30 cl di latte
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 50g di farina
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpette Al Vino Con Il Bimby
- Scaloppine Al Formaggio
- Medaglioni Piccanti
- Costolette Alla Siciliana (2)
- Piccatine Al Gorgonzola

Scaloppine Al Limone

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Far dorare la carne tagliata a fettine nel burro, bagnarla con il vino, farlo evaporare, salare e cuocere per 15 minuti.
Preparare un trito con aglio, prezzemolo e scorza di limone e unirlo alle scaloppine 5 minuti prima di levarle dal fuoco.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fesa di vitello
- 50g di burro
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone (scorza)
- vino bianco
- prezzemolo
- sale

Varianti

- Scaloppine Al Limone Con Piselli Fantasia

Ricette simili

- Scaloppine Gremolade
- Scaloppine Alla Crema Di Carciofi
- Fettine In Agrodolce
- Fettine In Agrodolce (2)
- Nodini Al Basilico

Scaloppine Al Limone Con Piselli Fantasia

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Infarinate le scaloppine e fatele dorare nella metà del burro, spruzzatele con succo di limone, salatele, pepatele, bagnatele con poco brodo.
Fate fondere il rimanente burro in un tegame, unite i Piselli Fantasia Findus e portateli a cottura.
Servite le scaloppine e i piselli cosparsi con prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di vitello
- 1 confezione di piselli fantasia findus
- 1 limone
- 20g di burro
- farina
- sale
- pepe
- brodo
- alcune foglie di prezzemolo

Ricette simili

- Piccata Di Vitello Saporita
- Pasticcio Di Carne
- Fricassea Di Vitello
- Finanziera (2)
- Spezzatino Con Purè Ricco

Scaloppine Al Madera

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliare a fettine le carote e infarinarle, infarinare anche la carne e farle rosolare nel burro.
Bagnare con il madera, farlo evaporare, salare, pepare, unire la salsa di pomodoro, portare a cottura e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di noce di vitello
- 50g di burro
- 3 carote
- 1 bicchiere di vino madera
- 3 cucchiai di salsa di pomodoro
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fettine Al Madera
- Stufato Della Foresta Nera
- Involtini Di Vitello Alle Verdure
- Noce Di Vitello Con Cipolline
- Scaloppine Al Barolo

Scaloppine Al Marsala

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Appiattite le fettine di vitello con il batticarne e passatele nella farina, scuotendole per eliminare quella eccedente.
Mettete al fuoco il burro e poco olio, ponetevi le fettine di carne e fatele rosolare a fuoco vivace, quindi abbassate la fiamma e portatele a cottura, bagnandole ogni tanto con un cucchiaio di brodo caldo. Sgocciolatele su un piatto caldo e tenetele al caldo nello scaldavivande.
Unite al sughetto di cottura il marsala e fatelo ridurre a buon calore.
Versate il sughetto sulle scaloppine, spolverizzatele di prezzemolo tritato e presentatele subito ben calde in tavola accompagnandole con un purea di patate.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di noce di vitello (fette da 60g ognuna)
- 30g di burro
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- poca di farina
- 10 cl di vino marsala secco
- poco di brodo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Scaloppine Al Marsala (2)
- Scaloppine Al Marsala (3)

Ricette simili

- Arrosto Ripieno Con Prosciutto
- Finanziera (2)
- Involtini Di Fesa Di Vitello All'emiliana
- Fettine Di Vitello Annodate
- Piccata Di Vitello Alle Zucchine E Menta

Scaloppine Al Marsala (2)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Infarinare le fettine, metterle in una padella con il burro già soffritto, farle rosolare da entrambe le parti, salarle e bagnarle con il Marsala.
Cuocere per circa 5 minuti e servire con contorno di patate fritte.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fettine di vitello
- 50g di burro
- 1/2 bicchiere di vino marsala secco
- farina
- sale

Varianti

- Scaloppine Al Marsala
- Scaloppine Al Marsala (3)

Ricette simili

- Piccata Di Vitello Al Marsala
- Scaloppine Saporite (3)
- Fettine Di Vitello Annodate
- Finanziera (2)
- Scaloppine Al Formaggio

Scaloppine Al Marsala (3)

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Battere il lardo e rosolarlo lentamente nell'olio con 1 spicchio d'aglio.
Unire le fettine di carne, aggiustare di sale e pepe e cuocerle da ambo i lati. Toglierle dal tegame e tenerle in caldo in un piatto di portata. Nel tegame su fuoco vivace versare il marsala e 1 cucchiaio di farina. Far addensare la salsa e versarla sulle scaloppine.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di lonza di maiale a fettine
- 20g di lardo di maiale
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 bicchiere di vino marsala secco
- 1 cucchiaio di farina
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Varianti

- Scaloppine Al Marsala
- Scaloppine Al Marsala (2)

Ricette simili

- Scaloppine Di Maiale Alla Mela
- Involtini Pepati
- Scaloppe Di Filetto Di Maiale, Cipolla, Lardo E Olive Nere
- Spiedini Di Maiale Alle Prugne
- Scaloppine Di Maiale Alle Mele

Scaloppine Al Pomodoro

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Infarinare le fette di carne.
Preparare un trito con la cipolla, le carote e farlo soffriggere, quindi unire la carne e rosolare, bagnare con il vino e far evaporare.
Aggiungere i pomodori passati, salare e pepare.
Cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti.
Servire calde.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di vitello
- 1/2 di cipolla
- 2 carote
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 50g di farina
- 400g di pomodori pelati
- sale
- pepe
- 1/2 bicchiere di vino bianco

Ricette simili

- Involtini Con Sedano E Carota
- Ossibuchi Cremolati
- Ossibuchi In Gremolada
- Ossibuchi Di Vitello Con Piselli
- Brasato (2)

Scaloppine Al Prosciutto E Funghi

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Infarinate leggermente le fette di vitello, fatele dorare dalle due parti nel burro e mettetele in una pirofila unta senza sovrapporle. Nel condimento rimasto rosolate le fette di prosciutto poi, su ogni scaloppina, appoggiatene una, copritela con una fetta di fontina e terminate con i funghi mondati, tagliati a fettine e preparati facendoli cuocere rapidamente, nel rimanente burro imbiondito con lo spicchio d'aglio e con l'aggiunta del prezzemolo alla fine della cottura.
Staccate il fondo di cottura delle scaloppine rimaste nel tegame, con il brodo, poi unitevi il vino e dopo pochi minuti di cottura lenta versate il sughetto sulle scaloppine preparate.
Mettete la pirofila in forno caldo finché il formaggio si scioglierà. Si potrà preparare questo piatto anche qualche ora prima e metterlo in forno a scaldare e far sciogliere il formaggio 15 minuti prima di servire.

Ingredienti per 6 persone

- 8 fette di scaloppine di vitello
- 100g di burro
- 200g di prosciutto cotto
- 200g di formaggio fontina
- 500g di funghi champignon crema
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- 1 bicchiere di brodo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 2 cucchiai di farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppine Gratinate
- Medaglioni Piccanti
- Scaloppine Di Vitello Ai Funghi
- Costolette Alla Valdostana
- Arrosto Ripieno Con Prosciutto

Scaloppine Al Sugo

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Scaldare metà burro in un tegame e farvi rosolare le fettine. Salarle e levarle dal fuoco. Disporre su ogni fettina una fetta di prosciutto e una foglia di salvia.
Cuocere il passato di pomodoro con il resto del burro per alcuni minuti.
Unire le scaloppine al sugo e proseguire la cottura per altri 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di vitello
- 8 fette di prosciutto crudo
- salvia
- 200g di passata di pomodoro
- 50g di burro
- sale

Ricette simili

- Fegato Al Pomodoro
- Saltimbocca Alla Romana (7)
- Saltimbocca
- Fegato Alla Salvia
- Saltimbocca Alla Romana (3)

Scaloppine All'aceto Balsamico

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Far sciogliere la noce di margarina in una padella a fuoco lento. Non appena la margarina si sarà sciolta, aggiungere un po' di farina, far amalgamare in modo da ottenere una crema e alla fine aggiungere aceto balsamico in modo tale da ottenere un sugo filante.
Togliere dal fuoco e mettere da parte il sugo ottenuto.
Impanare le scaloppine nella farina e friggerle in olio d'oliva; aggiungere qualche pizzico di sale e poi unire le scaloppine così preparate al sugo all'aceto balsamico.
Servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 noce di margarina
- alcuni cucchiai di farina
- alcuni cucchiai di aceto balsamico
- olio d'oliva
- scaloppine di vitello
- sale

Varianti

- Scaloppine All'aceto Balsamico (2)

Ricette simili

- Scaloppine Alle Zucchine
- Fegato Impanato All'aceto Balsamico
- Piccatina Di Vitello All'aceto Balsamico
- Filetto Di Vitello Al Pepe Rosa
- Nodini Di Vitello All'aceto Balsamico

Scaloppine All'aceto Balsamico (2)

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Far sciogliere la noce di margarina in una padella a fuoco lento. Non appena la margarina si sarà sciolta, aggiungere un po' di farina, far amalgamare in modo da ottenere una crema e alla fine aggiungere aceto balsamico in modo tale da ottenere un sugo filante.
Togliere dal fuoco e mettere da parte il sugo ottenuto.
Impanare le scaloppine nella farina e friggerle in olio d'oliva; aggiungere qualche pizzico di sale e poi unire le scaloppine così preparate al sugo all'aceto balsamico.
Servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 noce di margarina
- alcuni cucchiai di farina
- alcuni cucchiai di aceto balsamico
- olio d'oliva
- scaloppine di maiale
- sale

Varianti

- Scaloppine All'aceto Balsamico

Ricette simili

- Filetto Di Maiale Gratinato Con Salsa All'aceto Balsamico
- Porchetta Alla Brace Farcita
- Chorizo
- Scaloppine Alle Zucchine
- Brasato Agrodolce

Scaloppine Alla Birra Con Zucchine Trifolate

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Cuocere la cipolla a julienne a fuoco lento con olio, unire la carne, salare, pepare e bagnare con la birra.
Rosolare l'aglio, unire le zucchine a julienne, il basilico, salare, pepare e cuocere mantenendo le zucchine croccanti.
Servire la carne con le zucchine spolverizzando con prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di girello di vitello a fette
- 1 cipolla
- 10 cl di birra
- 300g di zucchine
- 1 spicchio di aglio
- basilico
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Carne Murata
- Polpettone Saporito
- Vitello In Salsa
- Fagottini Di Trippa
- Vitello In Salsa Tonnata

Scaloppine Alla Crema Di Carciofi

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Pulite i carciofi conservando solo la parte interna più tenera, quindi tagliateli a fettine e metteteli in acqua fredda acidulata con il succo del limone.
Soffriggete in una larga padella, con il burro e l'olio, lo spicchio d'aglio schiacciato; eliminatelo e fate rosolare velocemente nel condimento le fettine di carne; salatele, pepatele, sgocciolatele e tenetele al caldo.
Trasferite nella padella i carciofi, salateli, bagnateli con il vino bianco e portateli a cottura; tenete da parte circa un terzo e passate i rimanenti carciofi nel passaverdura. Versateli nella padella, unite la panna e cuocete per un minuto a fuoco basso; aggiungete le olive, rimettete la carne e fatela insaporire girandola un paio di volte; spolverizzate di prezzemolo tritato e togliete dal fuoco.
Servite le scaloppine ricoperte con la crema di carciofi e guarnite con i carciofi a fettine tenuti da parte.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fesa di vitello a fettine
- 4 carciofi
- 50g di burro
- 100g di panna da cucina
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 100g di olive nere snocciolate
- 1 limone
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Ai Carciofi
- Scaloppine Alle Olive
- Scaloppine Gremolade
- Involtini Alla Siciliana
- Vitello Alle Olive

Scaloppine Alla Napoletana

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Battere e infarinare la carne.
Scaldare in una casseruola l'olio ed il burro e far rosolare le fettine.
Unire i capperi, qualche cucchiaio di acqua, sale, pepe e cuocere a fuoco lento. Dopo 5 minuti versare l'aceto, tenere sul fuoco ancora 2 minuti, unire il prezzemolo tritato, mescolare delicatamente e servire.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di fettine di vitello
- 80g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 50g di capperi
- 1 bicchierino di aceto di vino
- farina
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fettine Di Vitello Annodate
- Involtini Di Vitello Con I Capperi
- Cosciotto D'agnello Alla Luigi Veronelli
- Medaglioni Piccanti
- Fettine Di Lonza Alla Panna

Scaloppine Alla Panna E Limone

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Dorare la carne leggermente infarinata in burro e olio, salare, pepare e spruzzare con brandy, dando fuoco al liquore.
Bagnare con il succo di 1/2 limone e far evaporare.
Unire la scorza grattugiata di limone, il dado e la panna, mescolare e far addensare.
Allineare le scaloppine sul piatto e ricoprirle con l'intingolo.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fettine di vitello
- 2 cucchiai di farina
- 40g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di panna liquida
- 1 limone
- 1 bicchierino di brandy
- 1/2 di dado
- pepe
- sale

Ricette simili

- Spezzatino Alla Birra
- Spezzatino Di Zurigo
- Spezzatino Agli Asparagi
- Scaloppine Al Formaggio
- Filetto Alla Stroganov

Scaloppine Alle Erbe

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Infarinate le scaloppine e fatele dorare uniformemente in un tegame con una noce di burro. Toglietele dal tegame e tenetele in caldo.
Rimettete sul fuoco il fondo di cottura delle scaloppine, unite il vino, il succo di mezzo limone, le erbe tritate e l'estratto di carne, salate e pepate.
Fate ridurre a fiamma alta la salsa per pochi istanti, togliete dal fuoco e incorporate una noce di burro.
Servite le scaloppine irrorate con la salsa alle erbe.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di scaloppine di vitello
- 1 limone
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 mazzetto di aromi (prezzemolo, basilico, timo)
- pepe
- 1 punta di estratto di carne
- burro
- 2 cucchiai di farina
- sale

Ricette simili

- Scaloppine Di Vitello Al Pompelmo
- Scaloppine Di Vitello Alle Erbe
- Scaloppine Di Vitello Alla Senape
- Scaloppine Al Prosciutto E Funghi
- Trippa In Agrodolce

Scaloppine Alle Olive

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Battere la carne e passarla rapidamente nella farina.
Imbiondire la cipolla tritata con olio d'oliva, burro, aglio e alloro.
Eliminare l'aglio e unire la purea di olive, mescolare e adagiarvi le fettine di carne, dorarle, spruzzarle con aceto, far evaporare e condire con sale e pepe.
Bagnare di tanto in tanto con poco brodo e portare, adagio, a cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 piccola cipolla
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 40g di burro
- 3 cucchiai di purea di olive nere
- 3 cucchiai di aceto di vino
- 600g di fettine di fesa di vitello
- pepe
- brodo
- sale
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- poca di farina

Ricette simili

- Scaloppine Alla Crema Di Carciofi
- Fesa Di Vitello Alle Olive
- Vitello All'uccelletto
- Piccata Di Vitello Saporita
- Involtini Ai Carciofi

Scaloppine Alle Zucchine

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tritate la cipolla e lo spicchio d'aglio e rosolateli in una casseruola con il burro. Appena iniziano a prendere colore unite le zucchine tagliate a fettine, quindi i pomodori pelati ed un pizzico di sale e pepe.
Lasciate cuocere a fuoco basso per 30 minuti circa diluendo se necessario con un poco di brodo e a fine cottura insaporite con abbondante prezzemolo tritato. In una pirofila unta adagiate le scaloppine e sistemate sopra ad ognuna una sottiletta.
Coprite tutto con le zucchine ed il loro fondo di cottura, irrorate con la panna e passate in forno caldo a 200 gradi per 15 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 8 scaloppine di vitello
- 400g di zucchine
- 1/2 di cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 40g di burro (o margarina)
- 8 sottilette di formaggio
- 100g di pomodori pelati
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 10 cl di panna fresca
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppine Di Vitello Al Forno
- Involtini Con Salsiccia
- Scaloppine Di Vitello Alla Pizzaiola
- Vitello Al Pomodoro
- Scaloppine All'aceto Balsamico

Scaloppine Allo Speck

Secondo di carne a base di vitellone

Ricetta

Mettere in un tegame una noce di burro e 3 cucchiai di olio e quando sono caldi unire le fettine di carne battute e infarinate. Cuocerle a fuoco vivo per 3 minuti per parte, salarle e levarle dal fuoco.
Unire al fondo di cottura 1/2 bicchiere di vino, farlo evaporare e rimettere la carne sul fuoco.
Coprire ogni fettina con lo speck e il grana grattugiato.
Cuocere coperto finché il formaggio sarà fuso.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fettine di vitellone
- 100g di speck
- formaggio grana
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 noce di burro
- farina
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale

Ricette simili

- Rotolo Di Manzo Farcito
- Scaloppine Al Formaggio
- Fesa Impanata Al Formaggio
- Arrosto Rosa Di Parma
- Carpaccio Di Vitellone

Scaloppine Con Le Olive

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Scaldare il burro con l'olio, unire il trito di prezzemolo e aglio, quindi le scaloppine e cuocerle per 10 minuti aggiungendo poco alla volta il brodo caldo.
Salare, pepare.
Mettere una fettina di mozzarella su ciascuna scaloppina e lasciarla fondere.
Servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 scaloppine di vitello
- 100g di olive verdi
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 mozzarella piccola
- brodo di dado
- sale
- olio d'oliva
- pepe
- burro

Ricette simili

- Scaloppine Ai Capperi (3)
- Involtini Alle Olive
- Scaloppine Di Vitello Alla Pizzaiola
- Costolette Al Sugo
- Scaloppine Alle Olive

Scaloppine Di Maiale Alla Mela

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Battete le fettine di carne ed infarinatele.
Affettate il porro, sbucciate la mela e tritate la polpa.
Fondete il burro in padella e rosolate porro e mela insieme. Quando inizierà a restringere, aggiungete la carne e fatela dorare da entrambi i lati.
Sfumate col vino, regolate di sale e pepe e servite guarnendo con il fondo di cottura.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di filetto di maiale a fettine (o lonza di maiale a fettine)
- 50g di burro
- 1 mela renetta grande
- 1 porro
- farina
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppine Di Maiale Alle Mele
- Scaloppine Al Marsala (3)
- Fettine Di Lonza Speziate
- Fettine Di Lonza Alla Panna
- Arista Di Maiale Alle Mele

Scaloppine Di Maiale Alle Mele

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Appiattite le fettine di maiale e passatele nella farina.
Sbucciate la mela e toglietele il torsolo, quindi tritatela finemente.
Soffriggete in un tegame largo il burro, unite il trito di mela, mescolate e dopo 5 minuti deponete nel recipiente le fettine di carne, lasciandole dorare da entrambe le parti. Irroratele allora di vino bianco e fatelo evaporare a fuoco vivace.
Salate e pepate solo quando il sugo si sarà ristretto.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di lonza di maiale
- 1 mela renetta non troppo matura
- 50g di vino bianco secco
- 50g di burro
- farina
- pepe

Ricette simili

- Scaloppine Di Maiale Alla Mela
- Scaloppine Al Marsala (3)
- Fettine Di Lonza Speziate
- Spiedini Di Maiale Alle Prugne
- Fettine Di Lonza Alla Panna

Scaloppine Di Vitella Al Tartufo

Secondo di carne a base di vitella

Ricetta

Fate fondere il burro, aggiungetevi qualche cucchiaio d'olio d'oliva e cuocetevi le fettine di carne leggermente infarinate e salate.
Togliete la carne, filtrate il fondo di cottura, aggiungetevi il marsala e riportate sul fuoco.
Grattugiate il tartufo a scaglie sulle scaloppine, fate mantecare per qualche minuto a fuoco medio, grattugiate ancora un po' di tartufo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di vitella
- 1/2 bicchiere di vino marsala
- alcuni cucchiai di olio d'oliva
- sale
- tartufo
- 2 cucchiai di burro tartufato

Ricette simili

- Tournedos Alla Rossini (2)
- Spezzatino Al Marsala (2)
- Medaglioni Di Vitella Al Marsala
- Arrosto Di Vitella Alla Panna
- Spezzatino Con Olive

Scaloppine Di Vitello Ai Funghi

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Pulite i funghi, tagliateli a fettine, cuoceteli per 20 minuti in un tegame con quattro cucchiai d'olio, venti g di burro, uno spicchio d'aglio intero.
Salate, eliminate l'aglio, cospargete di prezzemolo tritato. In un altro tegame scaldate il restante burro con quattro cucchiai d'olio e adagiatevi la carne infarinata.
Fate colorire a fuoco vivo da entrambi i lati per 10 minuti.
Salate e pepate.
Ritirate le scaloppine e tenetele da parte al caldo.
Diluite il fondo di cottura con un po' d'acqua calda, versatelo sui funghi e poi sulle scaloppine. Vini di accompagnamento: Breganze Pinot Nero DOC, Riviera Ligure Di Ponente Rossese DOC, Colli Amerini Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 scaloppine di vitello
- 300g di funghi coltivati
- 60g di burro
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- farina
- 8 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppine Al Prosciutto E Funghi
- Involtini Alle Olive
- Scaloppine Gratinate
- Scaloppine Con Le Olive
- Scaloppe Ai Funghi Porcini

Scaloppine Di Vitello Al Forno

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In un tegame scaldate olio e 20 g burro, poi insaporitevi a fuoco vivo le scaloppe per cinque minuti poi passatele in una pirofila imburrata con il restante burro. Nel primo tegame di cottura versate il vino per diluire il sugo lasciato dalla carne, fate scaldare un minuto e poi versatelo sulle scaloppe.
Salate e pepate, mettete su ogni fetta di carne un pomodoro pelato aperto a metà e distribuite su tutto le fettine di groviera.
Fate gratinare in forno per cinque o sei minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 scaloppine di vitello
- 100g di formaggio groviera a fettine
- 4 pomodori pelati
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 30g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppine Al Formaggio
- Scaloppe Al Forno
- Scaloppine Alle Zucchine
- Involtini Con Salsiccia
- Scaloppine Di Vitello Alle Erbe

Scaloppine Di Vitello Al Latte

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Battete leggermente le scaloppine, infarinatele, passatele nell'uovo sbattuto con poco sale e pepe, poi nel pangrattato e scuotetene l'eccedenza. In un tegame scaldate il burro, adagiatevi la carne, cuocetela 3 minuti da entrambe le parti. Versatevi circa mezzo litro di latte, coprite il tegame e completate la cottura per circa 20 minuti.
Disponete le scaloppine su un piatto da portata caldo.
Mescolate alla salsa rimasta nel recipiente di cottura un cucchiaio di capperi dissalati e tritati e versate il composto sulla carne.
Servite subito caldo. Vini di accompagnamento: Alto Adige Meranese DOC, Colli Piacentini Gutturnio DOC, Melissa Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 scaloppine di vitello
- 1 uovo
- 30g di burro
- farina
- pangrattato
- 50 cl di latte
- capperi
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppine Ai Capperi (3)
- Scaloppine Di Vitello Alla Pizzaiola
- Cervella Alla Toscana
- Scaloppine Gratinate
- Involtini Alle Olive

Scaloppine Di Vitello Al Pompelmo

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In un tegame scaldate il burro, unite il timo e rosolatevi a fuoco vivo la carne infarinata.
Versate il vino bianco mescolato con il succo di mezzo pompelmo.
Cuocete coperto a fuoco basso per un quarto d'ora in modo che il liquido si addensi.
Salate e pepate.
Passate sul piatto da portata e nappate le scaloppine con la salsa.
Guarnite con spicchi di pompelmo. Vini di accompagnamento: il marcato sapore agro-amarognolo del pompelmo suggerisce abbinamenti con vini bianchi: Valle D'Aosta Müller-Thurgau DOC, Collio Sauvignon DOC, Pomino Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 scaloppine di vitello
- 40g di burro
- 1 rametto di timo
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 pompelmi
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppine Di Vitello Alle Erbe
- Scaloppine Alle Erbe
- Scaloppine Di Vitello Al Forno
- Scaloppine Di Vitello Alla Senape
- Scaloppine Al Prosciutto E Funghi

Scaloppine Di Vitello Alla Pizzaiola

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Infarinate le scaloppine. In un tegame scaldate olio e burro, rosolatevi la cipolla e l'aglio, poi unite la carne facendola colorire a fuoco vivo per 5 minuti da entrambe le parti.
Aggiungete i pomodori spellati e tagliati a pezzetti e cuocete per pochi minuti.
Eliminate lo spicchio d'aglio.
Unite i capperi dissalati e le olive snocciolate.
Salate e pepate poco.
Lasciate insaporire ancora 5 minuti.
Passate le scaloppine su un piatto da portata caldo, copritele con il sugo e servitele. Vini di accompagnamento: Valpolicella “Classico” DOC, Rosso Di Montepulciano DOC, Guardiolo Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 scaloppine di vitello
- 40g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 di cipolla
- 4 pomodori maturi
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiai di capperi
- 10 olive verdi
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppine Ai Capperi (3)
- Scaloppine Con Le Olive
- Involtini Alle Olive
- Scaloppine Alle Zucchine
- Scaloppine Di Vitello Al Latte

Scaloppine Di Vitello Alla Senape

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In un ampio tegame scaldate burro e olio, adagiatevi le scaloppine leggermente infarinate e cuocetele a fuoco moderato per 8-10 minuti. La carne deve colorire da entrambe le parti, ma restare morbida. In ultimo, regolate il sale. Ritiratela dal tegame e tenete al caldo.
Diluite il fondo di cottura con un po' d'acqua calda oppure di brodo, unite un cucchiaio colmo di senape francese, mescolate bene per farla sciogliere completamente.
Aggiungete al composto un misto tritato di prezzemolo, timo, erba cipollina e fate insaporire.
Versate questa salsa calda sulle scaloppine e servite. Vini di accompagnamento: Dolcetto Di Ovada DOC, Montepulciano D'Abruzzo DOC, Donnici DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 scaloppine di vitello
- 40g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- senape dolce
- farina
- prezzemolo
- timo
- erba cipollina
- sale

Ricette simili

- Scaloppine Alle Erbe
- Scaloppine Di Vitello Al Pompelmo
- Costate Di Vitello Al Formaggio
- Scaloppine Di Vitello Alle Erbe
- Scaloppine Di Vitello Ai Funghi

Scaloppine Di Vitello Alle Erbe

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In un tegame scaldate il burro con un cucchiaio d'olio, fatevi dorare lo “spicchio” di cipolla avendo cura che resti intero. Toglietelo e mettete nel recipiente le scaloppe. Rosolatele a fuoco vivace 2 minuti per parte, abbassate la fiamma, salate e pepate.
Aggiungete rosmarino, salvia e timo tritati, lasciate insaporire.
Versate il vino bianco, fate evaporare e finite di cuocere la carne a fuoco moderato per circa 10 minuti.
Togliete le scaloppine, staccate il fondo di cottura, diluitelo con un po' d'acqua calda, scaldatelo e versatelo sulla carne. Vini di accompagnamento: Colli Berici Tocai Rosso DOC, Chianti Di Montalbano DOCG, Biferno DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 scaloppine di vitello
- 50g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1/4 di cipolla
- rosmarino
- salvia
- timo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppine Di Vitello Al Pompelmo
- Fettine Di Vitello Al Forno
- Scaloppine Gratinate
- Stinco Di Vitello Al Forno
- Scaloppine Di Vitello Al Forno

Scaloppine Fantasia

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Lo stracchino deve essere sufficiente a coprire le varie scaloppine e per i capperi e la senape dipende molto dal proprio palato. Si comincia a far sciogliere una noce di burro in una padella e mentre ciò avviene si amalgamano i capperi tritati con la senape e lo stracchino. Quindi si passano le fettine nella farina e le si fanno cuocere. Appena levate, nel pieno del loro calore, le si cospargono con la miscela appena preparata.

Ingredienti per 4 persone

- fettine di vitello tagliate sottili
- formaggio stracchino
- capperi
- senape
- poca di farina
- burro

Ricette simili

- Involtini Di Vitello Con I Capperi
- Scaloppine Al Formaggio
- Cuore Ai Capperi
- Vitello Alle Olive
- Piccatine Al Gorgonzola

Scaloppine Gratinate

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Appassite la cipolla in 10 g di burro, unite i funghi e la pancetta a fettine.
Insaporite con sherry, dado e pepe.
Cuocete per 5 minuti. Nell'olio e nel burro rimasto cuocete le scaloppine.
Unite le erbe, salate, adagiatele in una pirofila e copritele coi funghi. Con la farina rimasta, il latte e il sugo della carne fate una besciamella, versatela sulla carne, spolverate di formaggio e passate in forno a 200 gradi per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 scaloppine di vitello (o di tacchino)
- 1 cipolla
- 100g di funghi champignon
- 100g di pancetta
- 50g di burro
- 50 cl di latte
- 1 rametto di rosmarino
- 3 foglie di salvia
- 1 bicchierino di sherry
- 3 cucchiai di formaggio grattugiato
- 30g di farina
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 dado
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppine Al Prosciutto E Funghi
- Scaloppine Di Vitello Alle Erbe
- Arrosto Di Vitello Ai Funghi
- Involtini Ai Due Sapori
- Filetto Di Manzo Al Barbaresco

Scaloppine Gremolade

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Saltare nel burro le fettine di carne, bagnare con il vino, salare, pepare e cuocere per 15 minuti. **Tritare** l'aglio, il prezzemolo e la scorza di limone e 5 minuti prima di togliere dal fuoco unire il trito alla carne.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fesa di vitello a fettine
- 50g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 limone (scorza)

Ricette simili

- Scaloppine Alla Crema Di Carciofi
- Scaloppine Al Limone
- Involtini Ai Carciofi
- Piccata Di Vitello Saporita
- Involtini Al Burro E Salvia

Scaloppine In Agrodolce

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Infarinate leggermente le fettine e fatele cuocere nel burro in cui avrete aggiunto le acciughe e il prezzemolo tritato. Appena le fettine sono cotte, irroratele di marsala e lasciatele a fuoco lento per qualche minuto a insaporirsi.

Ingredienti per 4 persone

- 10 fette di vitello ben battuto
- 1 cucchiaio di farina
- 100g di burro
- odore di noce moscata
- alcune di acciughe
- 1 pugno di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino marsala

Ricette simili

- Girello Di Vitello Al Marsala
- Scaloppine Al Marsala
- Finanziera (2)
- Budini Di Carne
- Prosciutto Gustoso

Scaloppine In Rosa

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Battete leggermente le fettine di vitello, passatele nella farina e rosolatele nel burro girandole.
Bagnate con il vino, fate evaporare e quindi aggiungete il passato di pomodoro, sale e pepe. Quando saranno cotte, mettetele su di un piatto di portata e tenetele al caldo.
Unite al fondo di cottura il mascarpone, mescolando sino ad ottenere una crema con la quale coprirete la carne.
Servite cospargendo di origano, con fette di pancarré tostato.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di mascarpone
- 400g di polpa di vitello tagliata a fette
- farina
- 30g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 4 cucchiai di passato di pomodoro
- origano
- sale
- pepe
- pancarré

Ricette simili

- Fagottini A Sorpresa
- Involtini Di Vitello Alle Verdure
- Saltimbocca Alla Romana (5)
- Portafogli Delizia
- Nodini Al Cartoccio

Scaloppine In Salsa

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Lavare e diliscare le acciughe.
Preparare un trito con le acciughe, l'aglio, i capperi, il fegatino, il prosciutto e qualche foglia di salvia.
Salare e diluire il trito con il succo di limone e 4 cucchiai di olio. Versarlo in una padella antiaderente, farlo scaldare poi unire le fettine di carne e cuocerle a fuoco medio per 15 minuti.
Aggiustare di sale e pepe e servirle.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fettine di vitello
- 50g di prosciutto crudo
- 1 fegatino di pollo
- 2 acciughe sotto sale
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 spicchio di aglio
- alcune foglie di salvia
- 1/2 di limone
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppe Perugine
- Saltimbocca Alla Romana (6)
- Saltimbocca Alla Romana (7)
- Saltimbocca Alla Romana (3)
- Saltimbocca Alla Romana (2)

Scaloppine Saporite

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Rosolare nel burro e nell'olio le fettine di carne per 5 minuti. Toglierle e nel fondo di cottura mettere le olive a filetti e un trito di prezzemolo, capperi e acciughe.
Cuocere per qualche istante, spruzzare di vino, rimettere in padella le scaloppine, regolare di sale e cuocere ancora per 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 40g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 8 fettine di vitello
- 50g di olive nere
- prezzemolo
- 1 pugno di capperi
- 2 filetti d'acciughe
- vino bianco
- sale

Varianti

- Scaloppine Saporite (2)
- Scaloppine Saporite (3)

Ricette simili

- Fagottini Di Maiale Con Radicchio Bianco
- Arrosto Freddo Di Vitello E Tonno
- Vitello Tonnato (3)
- Spezzatino Di Vitello Alle Olive Nere
- Scaloppine Alla Crema Di Carciofi

Scaloppine Saporite (2)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tritare grossolanamente funghi, carciofini e cetriolini.
Infarinare la carne e cuocerla nel burro a fuoco moderato. Spruzzarla con il vino, farlo evaporare poi salarla. A cottura ultimata levarla dal fuoco e tenerla in caldo. Nello stesso tegame in cui è stata cotta la carne scaldare il trito di verdure e i capperi. Versarli sulle scaloppine e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fettine di vitello
- 50g di funghi
- 50g di carciofini sott'olio
- 30g di cetriolini sott'aceto
- vino bianco
- capperi
- farina
- burro
- sale

Varianti

- Scaloppine Saporite
- Scaloppine Saporite (3)

Ricette simili

- Vitello Tonnato (4)
- Carne Alla Resi
- Vitello In Salsa Tonnata
- Vitello Tonnato Caldo
- Nodini Di Vitello In Bellavista

Scaloppine Saporite (3)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Infarinare le fettine.
Fondere 50 g di burro in una padella, adagiarvi la carne e farla rosolare da entrambi i lati. Bagnarla con il marsala e farlo evaporare a fuoco basso.
Diluire la conserva con un mestolino d'acqua e unirla alle fettine, salare e cuocere per 10 minuti a fuoco basso.
Affettare sottilmente i cetriolini e aggiungerli alla carne. Lasciar insaporire per pochi minuti e servire le fettine coperte dal fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fettine di vitello
- 1/2 bicchiere di vino marsala secco
- 4 cetriolini sott'aceto
- 1 cucchiaio di conserva di pomodoro
- farina
- 50g di burro
- sale

Varianti

- Scaloppine Saporite
- Scaloppine Saporite (2)

Ricette simili

- Cuore Di Vitello In Salsa
- Scaloppine Al Marsala (2)
- Piccata Di Vitello Al Marsala
- Nodini Di Vitello In Bellavista
- Carne Alla Resi

Scaloppine Speziate

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Sbucciate le cipolle, sciacquatele con cura sotto l'acqua corrente e asciugatele con della carta assorbente. Subito dopo, su un tagliere, tagliatele a fettine sottili sottili e versatele in una padella capiente, meglio se antiaderente, nella quale avrete fatto sciogliere e riscaldare precedentemente, il burro e l'olio d'oliva.
Lasciate dorare la cipolla e aggiungete dopo poco tutte le altre spezie. Quasi contemporaneamente, su un piatto piano da portata cosparso di farina, infarinate le fette di carne da ambo i lati e immergetele nella padella con il resto degli aromi.
Fate rosolare e insaporire le fettine girandole di tanto in tanto, aiutandovi con due forchette e quando si saranno dorate, irroratele con il succo delle arance, precedentemente filtrato e lasciatele insaporire per qualche altro minuto. A cottura ultimata, toglietele dal fuoco e disponetele in un piatto da portata cospargendole con il sughetto ricavato dalla cottura e insaporendole con un po' di sale fino. Servitele subito calde. Suggerimento: prima di irrorare le fette di carne e servirle in tavola, vi suggerisco di filtrare il sughetto di cottura con un passino per evitare che le spezie finiscano nel piatto o siano involontariamente masticate.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di capocollo di maiale
- 2 cipolle
- 1 rametto di rosmarino
- alcune foglie di salvia
- alcune foglie di alloro
- alcune bacche di ginepro
- 2 arance (succo)
- farina
- burro
- olio d'oliva
- sale fino

Ricette simili

- Capriolo In Salsa Piccante
- Carré Di Maiale Al Forno
- Spiedini Fantasia
- Bocconcini Cristina
- Costolette Di Capriolo Allo Stelvio

Scamone Con Piselli

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Cospargete lo scamone con sale, abbondante pepe pestato, quindi fatelo rosolare in padella, a fuoco vivo, in un filo d'olio caldo. Non appena la carne sarà uniformemente colorita, trasferitela nel forno a 250 gradi per 15 minuti circa, quindi passatela su fuoco moderato, unendo i piselli, i cipollotti a rondelle, timo, maggiorana e 300 g di vino.
Incoperchiate e lasciate stufare per altri 25 minuti circa: a cottura ultimata, la carne dovrà essere rosata all'interno.
Servite l'arrosto caldo, con il suo intingolo.

Ingredienti per 8 persone

- 1500g di scamone di manzo
- 350g di piselli sgranati
- 3 cipollotti
- timo
- maggiorana
- vino bianco secco
- olio d'oliva
- sale
- pepe in grani

Ricette simili

- Costate Di Vitello Al Formaggio
- Manzo Marinato
- Spezzatino Di Vitello Con Piselli
- Coniglio In Umido Con Piselli, Carciofi E Basilico
- Cima Ripiena

Schiacciata Alla Maionese

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Strofinare una terrina con l'aglio, mettervi la carne con 2 cucchiai di olio e le acciughe pestate con il sale, il pepe e il succo dei 2 limoni. Far macerare per un'ora. Disporre la carne in un piatto, coprire con foglie di lattuga e maionese e decorare con funghetti e cetriolini.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetto di manzo tritato
- 2 acciughe
- aglio
- 2 limoni
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- maionese
- insalata lattuga
- sottaceti

Ricette simili

- Costolette Alla Griglia
- Carne Cruda All'albese (2)
- Scottata Alla Rucola
- Tartare Al Cognac
- Filetto Steccato (2)

Schiacciata Di Vitello

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Accendere il grill del forno. In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti escluso l'olio.
Distribuire 3 cucchiai di olio sul fondo di una teglia. Versarvi l'impasto di carne e formare una schiacciata alta 1 cm.
Infornare la teglia all'altezza più vicina al grill e cuocere per circa 5 minuti, comunque fino a quando si sarà abbrustolita la superficie della schiacciata.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di carne di vitello tritata
- 5 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- 4 cucchiai di panna
- noce moscata
- 1 spicchio di aglio tritato
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Cima Alla Genovese
- Spezzatino Di Zurigo
- Polpettine In Teglia
- Hamburger Alle Erbe (2)
- Polpette Al Limone

Scottata Alla Rucola

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Tagliate la carne a fette sottili come se fossero di prosciutto, disponetele su un piatto che possa andare in forno e ricoprite tutta la superficie delle fettine con la rucola spezzettata grossolanamente.
Condite con un filo d'olio, salate e pepate.
Mettete in forno a 240 gradi per un minuto circa. Una variante di questa semplice ma gustosa ricetta prevede il radicchio invece della rucola: il sapore è però leggermente più amaro. Vini di accompagnamento: Valpolicella Superiore DOC, Torgiano Cabernet Sauvignon DOC, Solopaca Rosso “Superiore” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetto di manzo
- 100g di insalata rucola
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vitello Ai Porcini Con I Mirtilli
- Fettine Alla Rucola
- Schiacciata Alla Maionese
- Carpaccio Con Rucola
- Straccetti Con La Rucola

Scottiglia Aretina

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Fare a piccoli pezzi la carne e, se possibile passarla sulla brace viva (altrimenti rosolarla successivamente in tegame).
Preparare un trito fine con gli odori (riservare cinque foglie di basilico) ed il peperoncino e farlo appassire in un tegame di terracotta con 1.5 dl di olio; dopo una ventina di minuti unire la carne e farla rosolare mescolando (se non è stata passata alla brace, prolungare la rosolatura per qualche minuto in più); salare e unire il succo di limone. Dopo circa 10 minuti aggiungere il vino rosso e farlo sfumare per circa 15 minuti.
Unire i pomodori sbucciati, spezzettati e privati dei semi, mescolare e cuocere per un quarto d'ora a fuoco allegro, poi unire un mestolo di brodo e coprire.
Abbassare il fuoco e regolare di sale, quindi far cuocere per circa due ore controllando di tanto in tanto il livello e la consistenza del liquido di cottura (alla fine dovrà risultare come un ragù: nè troppo denso, nè troppo acquoso, e costituirà il condimento delle fette di pane) e, se necessario, aggiungendo brodo bollente. Negli ultimi cinque minuti di cottura aggiungere le cinque foglie di basilico tritate. Se si utilizza selvaggina, occorrerà prolungare la cottura di mezz'ora.
Abbrustolire le fette di pane e strofinarle con aglio, quindi porle in scodelle e versare con un mestolo il fondo di cottura e successivamente adagiarvi i pezzi di carne.
Servire. Un po' lunga, ma squisita.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di carne di pollo, vitello, maiale, agnello
- 500g di carne di coniglio, faraona
- 2 cipolle
- 1 spicchio di aglio
- 1 pugno di prezzemolo
- 10 foglie di basilico
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 peperoncino
- olio d'oliva extra-vergine
- 2 limoni (succo)
- 3 bicchieri di vino chianti
- 800g di pomodori perini
- brodo di carne
- pane toscano

Ricette simili

- Sella Di Coniglio Farcita
- Polpette Allo Spiedo
- Vitello Tonnato
- Piccatiglio
- Polpettone Di Vitello Al Cognac

Scottiglia Di Cinghiale

Secondo di carne a base di cinghiale

Ricetta

Dopo aver tagliato il cinghiale in tocchetti piccoli passarlo in padella con il trito di rosmarino, aglio e olio.
Fare soffriggere a fuoco alto per 5 minuti, quindi aggiungere il vino e fare evaporare, insaporire con sale e pepe e unire il brodo di carne, portare a cottura per circa 30 minuti.
Tostare il pane e stenderlo su un piatto di portata, cospargere di pecorino e versare sopra il composto ottenuto.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di polpa di cinghiale
- 50 cl di vino rosso
- 100g di formaggio pecorino
- 100g di pomodori pelati
- 6 fette di pane
- 200 cl di brodo di carne
- 50g di pancetta
- rosmarino
- aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cinghiale In Padella
- Falsomagro
- Polpette Al Pomodoro
- Brasato Ai Peperoni
- Carré Di Maiale Con I Cardi

Sella Di Capriolo

Secondo di carne a base di capriolo

Ricetta

Pulire, sgrassare e massaggiare con sale, pepe e foglie d'alloro tritato un pezzo di sella di capriolo di almeno 4000 g di peso e farla marinare per 24 ore in due litri di vino rosso e 1/2 bottiglia di cognac, rivoltandola spesso. Dopo le 24 ore asciugarla e porla in forno già caldo a 200 gradi, bagnandola spesso con la marinata. Quando la sella, dopo circa 2 ore abbondanti di cottura sarà pronta, servirla affettata e accompagnata da una composta di frutti di bosco aromatizzata con la marinatura.

Ingredienti per 4 persone

- sale
- pepe
- alcune foglie di alloro
- 1 pezzo di sella di capriolo di 4000 g
- 200 cl di vino rosso
- 1/2 bottiglia di cognac

Varianti

- Sella Di Capriolo Arrosto Ai Mirtilli Rossi
- Sella Di Capriolo Austriaca
- Sella Di Capriolo Fredda In Gelatina

Ricette simili

- Capriolo In Salmì (2)
- Capriolo In Salmì
- Capriolo Ai Mirtilli Con Canederli
- Capriolo In Salsa Piccante
- Sella Di Lepre Al Cabernet

Sella Di Capriolo Arrosto Ai Mirtilli Rossi

Secondo di carne a base di capriolo

Ricetta

Soffregate la carne con sale e pepe, rosolatela in padella con 4 cucchiai d'olio e una noce di burro. Trasferitela in una teglia, contornatela con le verdure tritate e l'aglio intero, cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per un'ora e mezzo, bagnando spesso con il sugo di cottura e il brodo tiepido. Quando la sella è cotta tagliatela a fettine sottili, sistematele su un piatto da portata tenete al caldo.
Eliminate gli spicchi d'aglio dal fondo di cottura, versatevi il vino e lasciatelo ridurre a fiamma alta.
Unite a fiocchetti il restante burro, mescolate fino a ottenere una salsa densa e vellutata.
Sciogliete tre cucchiai di zucchero in un bicchiere d'acqua, versate in una casseruola e fate bollire per pochi minuti. Unitevi i mirtilli e cuocete a fiamma bassa per 5 minuti.
Aggiungete la panna, fate addensare.
Servite la carne con la salsa tiepida a parte. Vini di accompagnamento: Barolo DOC, Brunello Di Montalcino DOCG, Taurasi DOCG.

Ingredienti per 8 persone

- 1 sella di capriolo
- 10 cl di vino rosso
- 20 cl di brodo
- 60g di burro
- 2 carote
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 2 cucchiai di panna
- aglio
- 2 vasetti di mirtilli rossi conservati
- 3 cucchiai di zucchero
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cosciotto Di Capriolo
- Capriolo In Salmì (2)
- Capriolo Ai Mirtilli Con Canederli
- Sella Di Capriolo Austriaca
- Coniglio In Salsa Di Acetosa

Sella Di Capriolo Austriaca

Secondo di carne a base di capriolo

Ricetta

Marinare per 4 ore 2000 g di sella di capriolo con 1 carota e 1 cipolla affettate, 2 porri tagliati a metà, sale, pepe e tanto vino rosso quanto basta per coprire la sella. Quindi estrarre la sella, asciugarla, porla in una pirofila con 100 g di burro e rosolarla bene per un'ora circa bagnando ogni 10 minuti con il vino della marinata, riscaldato.
Finire di cuocere la carne, toglierla dalla pirofila e tenerla al caldo.
Versare 50 g di burro sul fondo di cottura e bagnare con questo intingolo la sella prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di sella di capriolo
- 1 carota affettata
- 1 cipolla affettata
- 2 porri tagliati a metà
- sale
- pepe
- molto di vino rosso
- 150g di burro

Ricette simili

- Sella Di Capriolo Arrosto Ai Mirtilli Rossi
- Sella Di Capriolo
- Sella Di Lepre Al Cabernet
- Capriolo In Salsa Piccante
- Capriolo In Salmì (3)

Sella Di Capriolo Fredda In Gelatina

Secondo di carne a base di capriolo

Ricetta

Staccate dalla sella i piccoli filetti laterali, cospargeteli con sale e pepe appena macinato e fateli rosolare in una casseruola con l'olio d'oliva, a fuoco medio per 15 minuti, avendo cura di girarli da ogni lato. Quando sono ben cotti, toglieteli dal recipiente e passateli al tritacarne.
Fate arrostire la sella, poi lasciatela raffreddare, staccate i due filetti più grossi e tenete da parte la carcassa. Ora preparate la mousse di fegato: lavorate a crema il burro in una terrina, unite i pistacchi e il prosciutto tritati, i filetti passati al tritacarne e il paté di fegato sminuzzato.
Mescolate velocemente per evitare che il composto si scaldi. Stendetela sulla carcassa tenuta da parte, cercando di coprirla uniformemente, infine lisciate con cura la superficie.
Affettate i filetti in senso trasversale rispetto alla direzione delle fibre muscolari, quindi disponete le fettine sui due lati della carcassa, sovrapponendole leggermente, e rivestitele con uno strato di gelatina, preparata come indicato nella ricetta 'Gelatina di selvaggina'.
Lasciate asciugare.
Versate il resto della gelatina, mentre è ancora liquida, in un vassoio freddo e fatela rassodare.
Preparate la guarnizione: in una terrina lavorate a crema il burro ammorbidito, incorporatevi i tuorli sodi passati al setaccio, la senape, qualche goccia di succo di limone, il sale necessario e una macinata di pepe.
Ponete il composto ottenuto in una tasca di tela con bocchetta a stella n. 7 e formate un cordone al centro della carcassa, per tutta la sua lunghezza.
Servite la sella ben fredda sul letto di gelatina, con un contorno di fichi, kiwi, insalata fresca e composta di sambuco.

Ingredienti per 12 persone

- 1 sella di capriolo
- sale
- pepe bianco
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 70g di burro
- 30g di pistacchi tritati
- 80g di prosciutto cotto
- 500g di paté di fegato di vitello
- per guarnire:
- 5 tuorli d'uovo sodo
- 80g di burro
- 1 puntina di senape
- sale
- pepe bianco
- alcune gocce di succo di limone
- 1 dose di gelatina di selvaggina

Ricette simili

- Involtini Alla Crema Di Formaggio
- Fegato Di Vitello Al Prosciutto
- Sella Di Coniglio Farcita
- Lombo Di Maiale Tonnato
- Filetto Alla Tartara

Sella Di Coniglio Farcita

Secondo di carne a base di coniglio

Ricetta

Disossate la sella di coniglio, facendo attenzione a non romperla, in modo da ottenere una fetta di carne di forma rettangolare; tenete da parte i piccoli filetti che ricavate.
Tagliate a dadini il prosciutto e dividete in due i pistacchi.
Salate e pepate la carne della coscia e frullatela.
Raccogliete il ricavato in una terrina e mescolatevi, poco alla volta, la panna, fino ad ottenere un composto omogeneo. Passatelo attraverso un setaccio fine e mettetelo in un luogo fresco.
Fate rosolare per qualche istante i rognoni in una padella con poco burro, salateli e pepateli, infine mettete anch'essi in fresco.
Stendete la rete di maiale sul piano di lavoro, mettetevi sopra la sella disossata e cospargetela con sale e pepe.
Spalmate nel mezzo della sella, nel senso della lunghezza, il composto di panna e carne, a cui avrete mescolato i pistacchi e il prosciutto, quindi ponetevi sopra i filetti ricavati dalla sella stessa e i rognoni, freddi e tagliati a metà.
Arrotolate la sella richiudendola attorno al ripieno e cercando di sovrapporre i lembi di qualche centimetro.
Avvolgete il rotolo ottenuto nella rete di maiale, facendo attenzione a non stringerla troppo.
Scaldate l'olio in una teglia sufficientemente grande e fatevi rosolare il rotolo, a fuoco vivo, da tutti i lati.
Aggiungete le verdure mondate e tagliate a dadini e trasferite la teglia nel forno già caldo (180 gradi). Quando le verdure cominciano a colorirsi, bagnate la preparazione con una parte del brodo.
Portate a cottura il rotolo (occorrono circa 45 minuti), quindi toglietelo dalla teglia e mettetelo in caldo.
Mescolate il resto del brodo al fondo di cottura e fatelo ridurre della metà, poi passate al setaccio il sughetto ottenuto e incorporatevi la panna.
Fate cuocere la salsa fino a quando avrà raggiunto una consistenza cremosa; regolate di sale e pepe e servite insieme alla sella affettata.

Ingredienti per 4 persone

- 1 sella di coniglio (da circa 800 g)
- 1 rete di maiale
- 8 cl di olio d'oliva
- 150g di carote
- 200g di cipolle
- 100g di sedano rapa
- 12 cl di brodo di carne
- 12 cl di panna
- sale
- pepe
- per farcire:
- 150g di carne di coniglio (coscia)
- 15 cl di panna
- 20g di pistacchi
- 100g di prosciutto cotto
- sale
- pepe bianco
- 8 rognoni di coniglio
- 20g di burro

Ricette simili

- Coniglio In Salsa Di Acetosa
- Coniglio Ripieno Di Verdura
- Arrotolato Di Coniglio Al Prosciutto Crudo
- Scottiglia Aretina
- Coniglio Ripieno (4)

Sella Di Lepre Al Cabernet

Secondo di carne a base di lepre

Ricetta

Disossate la sella di una lepre e ponete le due parti così ottenute in un tegame di rame.
Salate, pepate e unite un rametto di rosmarino, 100 g di burro e fate rosolare a fuoco lento.
Fate soffriggere nel frattempo la cipolla col burro rimasto, aggiungete la costa di sedano e la carota sminuzzate, a foglia di alloro, sale, pepe e cannella (un pizzico) e il vino rosso Cabernet.
Fate cuocere per 15 minuti.
Filtrate la salsa, unite un cucchiaio di Porto e un pizzico di zucchero.
Mantenete l'ebollizione finché la salsa non risulti densa e omogenea.
Tagliate a fette le due selle e disponetele nei piatti ove precedentemente avrete versato la salsa al Cabernet; accompagnate con scalogno al vino rosso e piccole carote glassate.

Ingredienti per 4 persone

- 1 sella di lepre grande (le due parti)
- 150g di burro
- 1 cipolla
- sedano
- 1 carota
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- spezie
- 50 cl di vino cabernet
- 1 bicchiere di vino porto
- 1 pizzico di zucchero

Ricette simili

- Lepre All'arrabbiata
- Lepre Al Civet
- Capriolo In Salsa Piccante
- Lepre In Agrodolce
- Lepre Al Vino

Sella Di Lepre Al Dolcetto D'alba Con Purè Di Zucca

Secondo di carne a base di lepre

Ricetta

Rosolate le selle con burro, sale, pepe e spezie; bagnate con il Dolcetto e fate cuocere per 4 minuti in forno a 250 gradi.
Togliete dal forno e lasciate riposare per 10 minuti al caldo. Nel frattempo preparate il puré di zucca con burro, zucca, brodo, sale e pepe, il tutto a freddo.
Cuocete finché la zucca sia ben asciutta, poi passatela al frullatore aggiungendo qualche fiocco di burro e insaporendo se necessario.
Riscaldate le selle in forno per 2 minuti e tagliatele a fettine longitudinalmente, disponendole sul piatto a ventaglio e nella parte alta il pur´ di zucca.
Legate il fondo di cottura e versatelo sopra.

Ingredienti per 4 persone

- 2 selle di lepre pulite di 300g ognuna
- 100g di burro
- 1 bicchiere di vino dolcetto d'alba
- sale
- pepe
- spezie
- per il purè di zucca:
- 200g di zucca pulita
- 50g di burro
- brodo

Ricette simili

- Rotolo Ai Fiori Di Zucca
- Sella Di Lepre Al Cabernet
- Lepre Dolce E Forte
- Filetto Di Manzo Al Barbaresco
- Lepre Ai Pinoli

Sella Di Maialino Glassata

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Ripulire la parte alta delle ossa del carré in modo da lasciarle scoperte.
Incidere la cotenna con tagli incrociati.
Frullare tutti gli ingredienti della marinata, pennellare la carne e lasciarla riposare per 12 ore. Trascorso questo tempo, salare e pepare il carré e farlo rosolare in padella con un filo d'olio quindi passarlo nel forno a 200 gradi per 25 minuti.
Allargare sul tavolo un bel pezzo di rete, mettere al centro il fegato e coprirlo abbondantemente con le erbe aromatiche.
Chiudere la retina e rosolare l'involtino in padella con poco olio quindi passarlo nel forno a 100 gradi per 20 minuti.
Tagliare il carré a pezzi e il fegato a trance e disporli sul piatto insieme allo strudel tagliato a grosse fette trasversali e alla purea, fatta scendere da una sac à poche munita di una grossa bocchetta liscia.

Ingredienti per 4 persone

- 650g di carré di maialino da latte
- 300g di fegato di maialino da latte
- 1 retina di maiale ben lavata e asciugata
- olio d'oliva
- erbe aromatiche fresche (rosmarino, timo, salvia, maggiorana, finocchietto)
- sale
- pepe
- marinata

Ricette simili

- Galantina Ai Sottaceti
- Cosciotto Di Maiale Farcito
- Porchetta Alla Brace Farcita
- Tonno Di Coniglio (2)
- Agnello Con Salsa D'aglio

Sfilatino Alla Lombata Di Maiale

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Allora, si prende lo sfilatino, lo si apre e si leva la midolla, non proprio tutta. Molto semplicemente ci si mette dentro, a mo' di imbottitura il maiale, si sala e pepa, si richiude lo sfilatino. Si prende uno spago, si lega lo sfilatino, mettendo sulla parte superiore il rametto di rosmarino con la fetta di rigatina. Si prende della carta d'alluminio, si mette lo sfilatino dentro e la si richiude. Quindi in forno per un'oretta a 180-200 gradi. 5 minuti prima di toglierlo bisogna fare uno spacchetto sulla carta d'alluminio, per farlo diventare più secco.

Ingredienti per 4 persone

- 1 sfilatino di pane da 500 g
- 1 fetta di rigatina
- 1 lombata di maiale (come lo sfilatino)
- rosmarino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Lombata Alle Prugne
- Spiedini Di Lombata
- Maiale Fritto Con Patate Bollite E Salsa Di Prezzemolo
- Frikadeller
- Bistecchine Veloci

Sfogliata Di Prugne Con Macinato Di Vitello Insaporita Allo Zenzero

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In una padella con olio d'oliva extra-vergine saltare e rosolare le prugne denocciolate e aperte a metà.
Aggiungere sale e cognac. Quindi far saltare il macinato con la cipolla, salare ed aggiungere il vino e lo zenzero facendo evaporare.
Pepare. Disporre la carne su di un letto di prugne e guarnire con pomodori tagliati a metà e saltati in padella.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di prugne secche
- 300g di macinato di vitello
- 1 cipolla
- 300g di pomodori pachino
- 1/2 bicchiere di cognac
- vino bianco
- 1 cucchiaio di zenzero in polvere
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Paté Con Frutta In Agrodolce
- Arrosto Con Le Prugne
- Lonza Di Maiale Con Frutta Secca
- Vitello Alla Fiamminga
- Spezzatino Di Montone Con Prugne

Sformato Di Carne Alla Guinness (steak And Guinness Pie)

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Tagliate la carne a cubetti e passateli nella farina alla quale avrete già unito sale e pepe. In una padella sciogliete il lardo o burro e fate rosolare la cipolla tagliata sottile fino a che sarà trasparente.
Aggiungete la carne e la pancetta tritata grossolanamente e fatele rosolare finché saranno dorate. A questo punto irrorate con la guinness e unite l'uvetta e lo zucchero di canna.
Lasciate poi cuocere a fuoco dolce fino a che la carne sarà cotta.
Aggiustate di sale e pepe.
Mescolate di tanto in tanto e aggiungete Guinness o acqua se la salsa diventa troppo densa.
Foderate una tortiera con la pasta sfoglia e cuocetela in forno a 170 gradi per circa 15 minuti. Al termine versate la carne nella tortiera e richiudetela con la rimanente pasta sfoglia pressando bene i bordi con una forchetta.
Rimettete nel forno e cuocete a fuoco medio fino a che la superficie della torta sarà dorata.
Servite caldissimo. È un piatto unico ricco e sostanzioso. È di solito servito con patate cotte al forno con la buccia (potatoes in a jacket) oppure con un puree di patate e una salsa di mele.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di polpa di manzo
- farina bianca
- 1 cucchiaio di zucchero di canna (oppure 3 cucchiaini di miele)
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina (facoltativo)
- 3 cipolle bianche
- 30 cl di birra guinness (birra scura irlandese)
- 150g di pancetta affumicata
- lardo di maiale (o burro)

Ricette simili

- Spezzatino Alla Birra
- Baeckeoffe
- Cevapcici Originali
- Manzo Al Cavolo Rosso
- Coniglio Alla Birra Al Microonde

Sformato Di Carne Con Mortadella

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Mescolare in una terrina la mortadella tritata, la carne macinata, la mollica di pane bagnata in poco latte e strizzata, le uova, il parmigiano grattugiato.
Salare, pepare e lavorare l'impasto con le mani per amalgamare bene tutti gli ingredienti.
Ungere con olio uno stampo rettangolare, mettervi l'impasto, livellarne la superficie e coprire con un foglio di carta d'alluminio.
Mettere lo stampo in una casseruola contenente due dita d'acqua in ebollizione e far cuocere in forno moderato per circa un'ora.
Sformare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di polpa di manzo macinata
- 200g di mortadella
- 2 uova
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 manciata di mollica di pane
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- poco di latte
- sale
- pepe

Ricette simili

- Mondeghili
- Kjottkaker
- Polpette Norvegesi
- Polpette Ai Pinoli
- Polpettone Ai Funghi

Sformato Di Carne Gallico

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Amalgamare insieme 200 g di polpa di manzo tritata, 3 patate lesse passate al setaccio, 1 cipolla tritata e soffritta in un cucchiaio di burro, sale, pepe, noce moscata e una tazza di brodo di carne.
Versare questo composto in uno stampo da ciambella, unto con burro e cosparso di pangrattato e condirlo con fiocchi di burro.
Passare al forno già caldo a 180 gradi per 50 minuti.
Servire caldo o tiepido con verdure stufate.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di polpa di manzo tritata
- 3 patate lesse
- 1 cipolla tritata
- burro
- sale
- pepe
- noce moscata
- 1 tazza di brodo di carne
- pangrattato

Ricette simili

- Polpettine In Teglia
- Klops
- Polpettone Stufato Con Le Uova
- Polpettine Piccanti
- Polpettone Alle Uova

Sformato Di Carni

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tritare le carni, unire il burro, un pugno di parmigiano e la mollica bagnata nel latte.
Passare al setaccio e unire la besciamella e le uova.
Salare e mettere in uno stampo imburrato e foderato di carta oleata.
Cuocere sul fornello a bagnomaria per 1 ora circa.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di fesa di vitello
- 2 petti di pollo
- 50g di prosciutto cotto
- 30g di burro
- 1 tazzina di besciamella
- 2 uova
- formaggio parmigiano grattugiato
- 1 panino (mollica)
- latte
- sale

Ricette simili

- Budini Di Carne
- Involtini Di Vitello
- Girello Di Vitello Ripieno
- Involtini Alla Crema Di Formaggio
- Polpettine Della Nonna

Sgonfiotti Di Carne Di Vitello

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Per il ripieno: unite alla carne le cipolle, l'aglio, il peperoncino tritati. In un tegame scaldate il burro e rosolatevi il composto mescolandolo di continuo. Fatelo raffreddare, aggiungete le uova sode tritate, le olive spezzettate, l'uvetta sultanina ammollata e strizzata, il sale, il pepe e l'origano.
Stendete la pasta scongelata e con una formina ricavatene tanti dischetti del diametro di circa 10 centimetri. Su ognuno mettete un po' di ripieno.
Spennellate i bordi con l'uovo sbattuto, ripiegate il dischetto a metà e sigillate premendo bene la pasta.
Friggete questi sgonfiotti in olio caldo e ritirateli quando la pasta ha preso un bel colore dorato. Serviteli. Vini di accompagnamento: Lison Pramaggiore Cabernet DOC, Rosso Di Montalcino DOC, Cirò “Classico” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 250g di carne di vitello tritata
- 60g di burro
- 2 uova sode
- 2 cipolle
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- 8 olive verdi
- 50g di uvetta sultanina
- 1 uovo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pasticcio Di Carne (2)
- Involtini Siciliani (2)
- Polpettine Piccanti
- Chiles In Nogada
- Piccatiglio

Shashlik

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Far marinare per 18 ore 700 g di agnello disossato e tagliato a pezzi grossi, una cipolla tritata, un cucchiaino di semi di coriandolo pestati, due cucchiai di aceto di vino rosso e un cucchiaio di olio d'oliva, sale e pepe. Quindi togliere la carne dalla marinata, sgocciolarla e infilarla sugli spiedi.
Cuocere a fuoco di legna spennellando con la marinata.
Servire con insalata verde e pomodori.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di agnello disossato a pezzi grandi
- 1 cipolla tritata
- 1 cucchiaino di semi di coriandolo pestati
- 2 cucchiai di aceto di vino rosso
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Agnello Allo Spiedo
- Cinghiale In Padella
- Abbacchio Alla Cacciatora
- Garofalato
- Garofolato

Sikh Kebab

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliare a cubetti di 3 cm di lato 1000 g di carne di vitello o manzo e farla marinare per un'ora abbondante in una salsa preparata con un bicchiere di yogurth, 2 cucchiai di curry in polvere e il succo di un limone.
Infilare i pezzetti di carne negli spiedini di acciaio e farli cuocere per 10 minuti alla griglia, rigirandoli e bagnandoli di tanto in tanto con la marinata al curry. Servirli ben caldi con riso pilaf.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di carne di vitello (o carne di manzo)
- 1 bicchiere di yogurth
- 2 cucchiai di curry in polvere
- 1 limone (succo)

Ricette simili

- Polpette Agli Aromi
- Beef Pasanda
- Polpettine In Agrodolce Con Curry
- Insalata Di Carne Cruda
- Spiedini Di Carne E Peperoni

Soffritto Alla Cosentina

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliate le trippe a listarelle, sciacquatele e scolatele. In una casseruola, meglio se di coccic imbiondite nell'olio la pancetta e la cipolla, mettete le trippe, fatele asciugare e poi rosolare; versate il vino e lasciatelo evaporare.
Salate e aggiungete il concentrato sciolto in un mestolo di acqua calda, i peperoncini e l'origano.
Cuocete col coperchio per un'ora abbondante a fuoco moderato. Il morsello si serve nelle 'pitte', panini a crosta morbida (tipo tartine). Invece che con trippe miste si può preparare con frattaglie e carne di maiale, oppure con carni di capretto o agnello.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di trippe di vitello già bollite
- 7 cucchiai di olio d'oliva
- 50g di pancetta tritata
- 1 cipolla tritata
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- peperoncini piccanti tritati senza semi
- 1 pizzicotto di origano
- sale

Ricette simili

- Soffritto Alla Reggina
- Morsello Alla Catanzarese
- Cinghiale In Padella
- Spezzatino Con Purè Ricco
- Chili Con Carne (3)

Soffritto Alla Reggina

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliate le trippe a listarelle, sciacquatele e scolatele. In una casseruola, meglio se di coccic imbiondite nell'olio la pancetta e la cipolla, mettete le trippe, fatele asciugare e poi rosolare; versate il vino e lasciatelo evaporare.
Salate e aggiungete il concentrato sciolto in un mestolo di acqua calda, i peperoncini e l'origano.
Cuocete col coperchio per un'ora abbondante a fuoco moderato. Il morsello si serve nelle 'pitte', panini a crosta morbida (tipo tartine). Invece che con trippe miste si può preparare con frattaglie e carne di maiale, oppure con carni di capretto o agnello.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di trippe di vitello già bollite
- 7 cucchiai di olio d'oliva
- 50g di pancetta tritata
- 1 cipolla tritata
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- peperoncini piccanti tritati senza semi
- 1 pizzicotto di origano
- sale

Ricette simili

- Soffritto Alla Cosentina
- Morsello Alla Catanzarese
- Cinghiale In Padella
- Spezzatino Con Purè Ricco
- Chili Con Carne (3)

Spalla D'agnello Al Cartoccio

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Chiedete al negoziante di eliminare il più possibile le parti grasse della spalla.
Salate e pepate sopra e sotto.
Prendete un grande rettangolo di carta da forno, spennellatelo più volte d'olio e al centro adagiatevi la carne.
Cospargete la superficie con le erbe fresche tritate a eccezione della foglia d'alloro che va lasciata intera.
Versate nel cartoccio il vino e il succo di limone.
Chiudete con cura in modo che il liquido non fuoriesca.
Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per un'ora o più.
Ritirate, socchiudete il cartoccio per eliminare un po' di vapore.
Servite. Vini di accompagnamento: Dolcetto Di Diano d'Alba DOC, Grave Del Friuli Refosco dal peduncolo rosso DOC, Nardò Rosso DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 spalla disossata di 1000 g
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 di limone
- alloro
- prezzemolo
- cerfoglio
- origano
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spezzatino Alle Carote
- Fricassea D'agnello Con Carciofi
- Baeckeoffe
- Spalla D'agnello Alla Fornaia
- Agnello Ai Funghi

Spalla D'agnello Al Mirto

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Soffregate la spalla con gli spicchi d'aglio sbucciati. Con un coltellino praticate sulla carne sei incisioni piuttosto profonde. In ognuna inserite mezzo spicchio d'aglio insaporito nel sale fino.
Spennellate d'olio la carne, salatela, pepatela e sistematela in un tegame con due cucchiai d'olio. Spruzzatela con metà vino e metà liquore di mirto e cuocete in forno a 200 gradi mezz'ora.
Girate la spalla, spruzzatela con i rimanenti vino e liquore, irrorate con il sugo e cuocete ancora per mezz'ora. Vini di accompagnamento: Piave Raboso DOC, Sagrantino Di Montefalco DOCG, Cannonau Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 spalla d'agnello di 1200 g
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 3 spicchi di aglio
- 1 bicchierino di mirto
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spalla D'agnello Alla Sarda Con Finocchi Selvatici
- Fricassea D'agnello Con Carciofi
- Cosciotto D'agnello Farcito Alla Maniera Provenzale
- Agnello Alla Toscana
- Stufatino Bianco Di Agnello

Spalla D'agnello Alla Fornaia

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Sbucciate patate, cipolle, aglio e tagliate tutto a fettine sottili.
Imburrate una pirofila o una teglia.
Stendete sul fondo uno strato di patate, salate, pepate, spolverizzate di timo, coprite con cipolle e aglio.
Continuate gli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Con un coltellino appuntito praticate alcune incisioni sulla spalla d'agnello e adagiatela sulle patate.
Salate e pepate.
Versate il brodo nel recipiente.
Distribuite alcuni fiocchetti di burro.
Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per un'ora abbondante. Ogni tanto bagnate le patate con il loro sugo. A metà cottura coprite la pirofila con un foglio d'alluminio.
Ritirate dal forno e lasciate riposare la carne coperta per circa 10 minuti prima di servirla. Vini di accompagnamento: Barbera D'Alba “Superiore” DOC, Breganze Pinot Nero DOC, Sangiovese Dei Colli Pesaresi DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 spalla d'agnello disossata di 1000 g
- 1000g di patate
- 500g di cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di timo
- 50 cl di brodo
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spezzatino Alle Carote
- Spalla D'agnello Farcita
- Fricassea D'agnello Con Carciofi
- Agnello Ai Funghi
- Agnello In Crosta

Spalla D'agnello Alla Sarda Con Finocchi Selvatici

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Scottate i finocchi in poca acqua bollente salata. Scolateli, tagliateli a pezzi e teneteli da parte e conservatene l'acqua di cottura.
Pulite di ogni pare grassa le spalle a tagliatele a pezzi regolari.
Tritate la cipolla e mettetela in una casseruola, possibilmente di coccio, e lasciatela imbiondire in un po' d'olio. Prima che scurisca aggiungete un paio di cucchiaiate di vino. Quando vedete che la cipolla inizia a perdere consistenza, unite i pezzi di agnello e girandoli spesso, fateli rosolare. Quando la carne sarà colorita, salatela, pepatela e bagnate con il resto del vino che lascerete parzialmente evaporare.
Unite i finocchi e un mestolo della loro acqua di cottura.
Coprite e lasciate stufare a fuoco lento per circa un'ora, aggiungendo, se il sugo dovesse restringersi troppo, ancora acqua dei finocchi. Circa dieci minuti prima di finire la cottura, scoprite, correggete di sale e lasciate addensare il sugo, in modo che la carne risulti leggermente glassata. Servitela con il suo intingolo.

Ingredienti per 4 persone

- 3 spalle d'agnello da latte
- 1 mazzetto di finocchietti selvatici
- 80g di cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva
- alcune foglie di mirto
- sale
- pepe

Ricette simili

- Anyell Amb Fenoll Bord
- Agnello Ai Finocchietti
- Spalla D'agnello Al Mirto
- Agnello Alla Nuorese Con Finocchietto Selvatico
- Cosciotto D'agnello Farcito Alla Maniera Provenzale

Spalla D'agnello Farcita

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Tritate il fegato e le salsicce, mescolatele insieme aggiungendo l'aglio, il prezzemolo tritato e l'uovo.
Aprite la spalla di agnello e riempitela con il ripieno. In una padella sciogliete lo strutto e metteteci la carne lasciandola rosolare. Quando sarà dorata mettetela in una teglia con il suo sugo di cottura e lasciatela cuocere per 20 minuti per ogni mezzo chilo di carne.
Servite tagliando la spalla a fette e mettendo intorno le patatine novelle che avrete precedentemente fritto nello strutto; cospargete il tutto di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 6 persone

- 1 spalla d'agnello disossata
- 100g di salsicce
- 100g di fegato di maiale
- 1 uovo
- 1/2 spicchio di aglio
- 50g di strutto
- prezzemolo
- 1000g di patate novelle

Ricette simili

- Arrotolato Di Agnello
- Spalla D'agnello Alla Fornaia
- Agnello Ai Funghi
- Baeckeoffe
- Grigliata Mista Di Carne

Spalla Di Agnello Alla Cannella

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Tieni il burro a temperatura ambiente per renderlo morbido come una crema, quindi incorpora la cannella mescolando con un cucchiaio di legno. Condisci con sale e pepe le spalle da ambo i lati, sistemale sulla placca da forno leggermente oliata e spennellale con il burro, solo da una parte. Cuoci in forno, preriscaldato a 220 gradi, per circa 20 minuti: deve formarsi una crosticina dorata. Abbassa poi a 180 gradi, irrora con una parte del vino caldo e prosegui la cottura per altri 35-40 minuti. Se la carne dovesse scurire troppo copri con un foglio di carta forno, e se il liquido tendesse ad asciugare aggiungi altro vino. A cottura ultimata, copri le spalle con carta stagnola e lascia riposare per 10 minuti fuori dal forno. Servi ben calde con il fondo di cottura filtrato a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 2 spalle d'agnello piccole
- 2 cucchiai di burro
- 2 cucchiai di cannella in polvere
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spalla D'agnello Alla Sarda Con Finocchi Selvatici
- Frattaglie Alla Calabrese
- Abbuott
- Curry D'agnello
- Agnello Alla Nuorese Con Finocchietto Selvatico

Spalla Di Maiale Alle Verdure

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Mettete all'interno della carne pepe, sale e poi arrotolatela. Sistematela in un tegame insieme allo strutto. Quando sarà rosolata aggiungete un bicchiere di acqua, i legumi, le erbe aromatiche, sale e pepe.
Lasciate cuocere per 1 ora e mezzo.
Servite la carne tagliata a fette con intorno i legumi e sopra prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di spalla di maiale
- 500g di rape
- 10 cipolle
- erbe aromatiche
- 4 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 50g di strutto
- timo
- alloro

Ricette simili

- Spezzatino Di Agnello
- Agnello Con Rape
- Maiale Brasato All'arancia
- Spezzatino Di Maiale
- Spezzatino Della Westfalia

Spalla Di Maialetto In Crosta Di Pane

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Disossare la spalla del maiale, salare e speziare con coriandolo, finocchietto, anice, aglio, salvia e rosmarino.
Cuocere a 180 gradi per 2 ore.
Preparare un impasto con acqua, farina e lievito e farlo lievitare. Raggiunto il doppio del volume, stenderlo, speziarlo e avvolgerlo all'arrosto.
Spennellare con tuorlo e mettere al forno 180 gradi per 20 minuti.

Ingredienti per 8 persone

- 3000g di spalla di maialetto con cotenna
- 800g di pasta di pane
- 1 cucchiaio di coriandolo
- 1 cucchiaio di finocchietto
- 1 cucchiaio di anice selvatico
- 1 cucchiaio di rosmarino
- 1 cucchiaio di salvia
- 1 cucchiaio di aglio tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coniglio Nocciolato
- Spezzatino Di Agnello
- Agnello Alla Toscana
- Arrotolato Di Agnello
- Casseruola Di Vitello

Spezzatino

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Si fa un pesto con mezza cipolla, mezza carota e una costa di sedano (più o meno per quattro persone o tre pasti). Lo si mette in un tegame con un po' di olio e burro, lo si fa passare un po' (fino che prende un po' di colore e si infiappisce), poi si aggiungono 3-4 hg di carne di manzo tagliata a pezzetti nonché un bicchiere di vino bianco.
Assaggiare quando è quasi cotto e aggiungervi 2-3 patate sempre tagliate a pezzetti, un bicchiere d'acqua se c'è poco sugo, un cucchiaio di conserva e un po' di dado. Pepe e sale possono essere aggiunti a piacimento.
Terminare la cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 300-400g di carne di manzo
- 1/2 di cipolla
- 1/2 di carota
- 1 costa di sedano
- 1 bicchiere di vino bianco
- 3 patate
- 1 cucchiaio di conserva
- 1 dado
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Varianti

- Spezzatino Agli Asparagi
- Spezzatino Ai Cipollotti
- Spezzatino Ai Peperoni
- Spezzatino Ai Peperoni Al Microonde
- Spezzatino Al Latte
- Spezzatino Al Latte (2)
- Spezzatino Al Latte (3)
- Spezzatino Al Latte (4)
- Spezzatino Al Marsala
- Spezzatino Al Marsala (2)
- Spezzatino Al Pepe Verde
- Spezzatino Al Porto
- Spezzatino Al Vino Bianco Secco
- Spezzatino Alla Birra
- Spezzatino Alla Bolzanese

Ricette simili

- Insalata Di Carne (3)
- Stracotto Con I Funghi
- Brasato Con Le Prugne
- Brasato Al Vino Rosso
- Manzo Brasato Con Funghi

Spezzatino Agli Asparagi

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Far rosolare lo spezzatino infarinato in una padella con olio e burro, unire il dado sbriciolato, 5 cucchiai di acqua, coprire e far cuocere per 1 ora.
Scottare per 6-7 minuti le punte di asparagi in acqua bollente, unirle alla carne 10 minuti prima del termine di cottura, salare, pepare, versare la panna, far insaporire e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di spezzatino di vitello
- 300g di punte d'asparagi
- 30g di burro
- 2 cucchiai di farina
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 dado
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spezzatino Alla Birra
- Spezzatino Di Vitello Al Curry
- Scaloppine Alla Panna E Limone
- Spezzatino Di Vitello Con Verdure
- Spezzatino Al Latte

Spezzatino Ai Cipollotti

Secondo di carne a base di vitellone

Ricetta

Dividete la polpa di vitellone a pezzetti di uguali dimensioni e passateli in un velo di farina.
Mondate i cipollotti, lavateli bene e affettateli sottilmente.
Mettete sul fuoco, in una casseruola, il burro e non appena sarà sciolto unite la carne e, smuovendo spesso i pezzetti, fatela leggermente rosolare.
Aggiungete i cipollotti, l'aglio tritato, sale e pepe. Mescolando, lasciate insaporire il tutto per un paio di minuti, poi unite il latte caldo.
Coprite e cuocete a fiamma molto bassa per 1 ora e 30 minuti. A fine cottura lo spezzatino dovrà essere legato da una salsa cremosa.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di polpa di vitellone
- 500g di cipollotti freschi
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiai di farina
- 75 cl di latte intero
- 50g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fagottini A Sorpresa
- Arrosto A Libro
- Fettine In Salsa
- Spezzatino Veloce
- Fegato Alla Paesana

Spezzatino Ai Peperoni

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tuffate per mezzo minuto i pomodori in acqua in ebollizione quindi passateli sotto l'acqua fredda, pelateli e tagliateli a pezzi scartando contemporaneamente i semi.
Lavate i peperoni, divideteli in due, mondateli dai semi e dai filamenti bianchi interni e tagliateli a strisce.
Spellate la cipolla e affettatela sottile.
Tagliate la carne a dadi di circa tre cm.
Scaldate l'olio in un tegame a fondo pesante e, a fuoco vivace, fatevi rosolare i dadi di carne, girandoli spesso. Dopo un decina di minuti, quando la carne sarà colorita in maniera uniforme, tiratela su e tenetela in caldo fra due piatti.
Abbassate un po' la fiamma e mettete nel tegame la cipolla affettata insieme a qualche foglia di salvia e a qualche aghetto di rosmarino. Mescolatela spesso e quando comincia a prendere colore, rimettete nel tegame la carne, salate, pepate e lasciatela insaporire nel soffritto per qualche minuto.
Bagnate con il vino e, quando è sfumato, unite alla carne i pomodori, incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco dolce per circa un'ora aggiungendo, se serve, qualche cucchiaio di acqua calda. Trascorso questo tempo, unite alla preparazione i peperoni, mescolate e proseguite la cottura per un'altra ora circa, fino a quando la carne sarà tenera. In fine cottura regolate il sale e servite lo spezzatino caldo accompagnandolo con riso bollito o pilaf.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di polpa di vitello (spalla o petto)
- 2 peperoni gialli carnosi
- 500g di pomodori san marzano maturi
- 1 cipolla grande
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- alcune foglie di salvia
- alcuni aghi di rosmarino
- sale
- pepe

Varianti

- Spezzatino Ai Peperoni Al Microonde

Ricette simili

- Fettine Di Vitello Coi Peperoni
- Camoscio Alla Piemontese
- Garetto Di Manzo Ai Peperoni
- Stinco Di Vitello Al Forno
- Coniglio Ai Peperoni

Spezzatino Ai Peperoni Al Microonde

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Sbucciate la cipolla, tritatela finemente nel mixer e fatela rosolare nell'olio per 2 minuti nel forno a microonde a massima potenza.
Aggiungete la carne, il concentrato di pomodoro e il dado.
Versate il vino, mescolate bene e lasciate cuocere per 5-7 minuti a potenza media. Nel frattempo mondate e lavate i peperoni e tagliateli a listarelle regolari. Uniteli allo spezzatino, regolate di sale e di pepe e, mescolando di tanto in tanto, cuocete per altri 15-16 minuti a potenza media.
Lasciate riposare 1' prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di polpa di manzo tagliata a cubetti
- 1 peperone verde
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 1 cipolla
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 10 cl di vino bianco secco
- 1 dado
- sale
- pepe

Ricette simili

- Manzo Con Peperoni
- Insalata Di Peperoni E Carne Di Cervo
- Coniglio Con Peperonata
- Chili Con Carne
- Puntine Di Maiale In Agrodolce

Spezzatino Al Latte

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Sbattere le uova in una terrina con il sale, immergervi lo spezzatino e passarlo nel pangrattato. Far sciogliere in una padella il burro con l'olio, adagiarvi la carne e farla dorare da ogni lato.
Bagnare con il latte, salare, pepare, far cuocere coperto a fuoco basso per circa un'ora e servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di spezzatino di vitello
- 2 uova
- pangrattato
- 60g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 bicchiere di latte
- sale
- pepe

Varianti

- Spezzatino Al Latte (2)
- Spezzatino Al Latte (3)
- Spezzatino Al Latte (4)

Ricette simili

- Curry Di Vitello
- Ripieno Alla Parmigiana
- Coniglio Gratinato
- Spezzatino Di Vitello Al Curry
- Spezzatino Agli Asparagi

Spezzatino Al Latte (2)

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Rosolare nel burro cipolla, carota e sedano. Rosolarvi leggermente anche la carne.
Unire la conserva e salare.
Cuocere per 10 minuti e coprire a filo con il latte.
Cuocere ancora per 1 ora poi passare al setaccio il fondo di cottura e rimettere sul fuoco aggiungendo le cipolline mondate.
Portare a cottura e servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di polpa di manzo a pezzi
- 50g di burro
- 1 cipolla
- 1 sedano
- 1 carota
- 500g di cipolline
- conserva di pomodoro
- latte
- sale

Varianti

- Spezzatino Al Latte
- Spezzatino Al Latte (3)
- Spezzatino Al Latte (4)

Ricette simili

- Stufato Al Latte Alla Ravennate
- Stracotto Di Manzo Romagnolo
- Spezzatino
- Brasato Ai Peperoni
- Coniglio Alle Olive (3)

Spezzatino Al Latte (3)

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Fare un trito con carota, cipolla e sedano e farlo rosolare nel burro.
Unire la carne e farla insaporire a fuoco medio.
Aggiungere qualche cucchiaio di conserva e salare. Far rosolare ancora poi coprire a filo con il latte e cuocere per circa 1 ora.
Passare al setaccio il fondo di cottura, rimetterlo sul fuoco e aggiungere le cipolline. Portarle a cottura e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di spezzatino di manzo
- 50g di burro
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 500g di cipolline novelle
- conserva di pomodoro
- latte
- sale

Varianti

- Spezzatino Al Latte
- Spezzatino Al Latte (2)
- Spezzatino Al Latte (4)

Ricette simili

- Stufato Al Latte Alla Ravennate
- Spezzatino
- Ripieno Alla Parmigiana
- Spezzatino Di Manzo
- Ciribicin Di Maiale

Spezzatino Al Latte (4)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Sgusciare le uova in 1 terrina, salarle, sbatterle e immergervi i pezzi di carne; poi passarli nel pangrattato. In 1 padella far sciogliere il burro con l'olio; adagiarvi la carne e farla ben dorare. Dopodichè bagnarla con 1 bicchiere di latte, pepare, salare e far cuocere la carne per 1 ora, rigirandola di tanto in tanto e, unendo, se occorre, altro latte.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di spezzatino di vitello
- 2 uova
- pangrattato
- 60g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 bicchiere di latte
- sale
- pepe

Varianti

- Spezzatino Al Latte
- Spezzatino Al Latte (2)
- Spezzatino Al Latte (3)

Ricette simili

- Curry Di Vitello
- Ripieno Alla Parmigiana
- Coniglio Gratinato
- Spezzatino Di Vitello Al Curry
- Spezzatino Agli Asparagi

Spezzatino Al Marsala

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliare a pezzettini piccoli il vitello. Far schiumare il burro in una padella, unire i pezzetti di carne e, mescolando spesso, cuocerli su fiamma vivace per circa 3 minuti.
Mescolare la farina al marsala sbattendo con una forchetta, unirvi poi 3 cucchiai di acqua.
Versare la salsa nella padella, salare e cuocere per altri 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di filetto di vitello
- 30g di burro
- sale
- 1 cucchiaino di farina
- 6 cucchiai di vino marsala

Varianti

- Spezzatino Al Marsala (2)

Ricette simili

- Finanziera (2)
- Spezzatino Di Maiale Con Le Prugne
- Spezzatino Al Porto
- Spezzatino Al Vino Bianco Secco
- Scaloppine Al Marsala (2)

Spezzatino Al Marsala (2)

Secondo di carne a base di vitella

Ricetta

Tagliare a tocchetti la carne. In una padella su fuoco vivo far schiumare il burro e unirvi la carne, mescolando bene e facendola colorire da tutti i lati. A parte mescolare 1 cucchiaino di farina al marsala, diluire con 3 cucchiai di acqua ed emulsionare con cura.
Versare la salsina nella padella con la carne, aggiustare di sale e cuocere per altri 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di carne di vitella affettata
- 30g di burro
- 1 cucchiaino di farina
- 1/2 bicchiere di vino marsala
- sale

Varianti

- Spezzatino Al Marsala

Ricette simili

- Arrosto Di Vitella Alla Panna
- Scaloppine Di Vitella Al Tartufo
- Medaglioni Di Vitella Al Marsala
- Piccata Di Vitello Al Marsala
- Rollata Ricca

Spezzatino Al Pepe Verde

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliare le fette di carne in piccoli pezzetti della stessa misura. Far schiumare il burro, unire la carne e cuocere su fiamma vivace per 3 minuti.
Unire il cognac, poi infiammarlo spostando la padella e inclinandola leggermente. Quando le fiamme si sono spente, unire la panna, il pepe e il sale.
Mescolare e cuocere per altri 3 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetto di vitello in fette alte un dito
- 20g di burro
- 4 cucchiai di cognac
- 100g di panna
- 4 cucchiaini di pepe verde in grani
- sale

Ricette simili

- Filetto Al Pepe Verde (6)
- Filetto Al Pepe Verde (2)
- Filetto Al Pepe Verde (3)
- Filetto Al Pepe Verde (5)
- Bistecche Al Pepe Verde (2)

Spezzatino Al Porto

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliare a pezzettini piccoli il vitello. Far schiumare il burro in una padella, unire i pezzetti di carne e, mescolando spesso, cuocerli su fiamma vivace per circa 3 minuti.
Mescolare la farina al porto sbattendo con una forchetta, unirvi poi 3 cucchiai di acqua.
Versare la salsa nella padella, salare e cuocere per altri 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di filetto di vitello
- 30g di burro
- sale
- 1 cucchiaino di farina
- 6 cucchiai di vino porto

Ricette simili

- Finanziera (2)
- Spezzatino Di Maiale Con Le Prugne
- Spezzatino Al Marsala
- Spezzatino Al Vino Bianco Secco
- Cervella Al Porto

Spezzatino Al Vino Bianco Secco

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliare a pezzettini piccoli il vitello. Far schiumare il burro in una padella, unire i pezzetti di carne e, mescolando spesso, cuocerli su fiamma vivace per circa 3 minuti.
Mescolare la farina al vino bianco secco sbattendo con una forchetta, unirvi poi 3 cucchiai di acqua.
Versare la salsa nella padella, salare e cuocere per altri 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di filetto di vitello
- 30g di burro
- sale
- 1 cucchiaino di farina
- 6 cucchiai di vino bianco secco

Ricette simili

- Finanziera (2)
- Filetto In Casseruola
- Bistecche Di Filetto Di Maiale
- Spezzatino Al Porto
- Spezzatino Al Marsala

Spezzatino Alla Birra

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Cuocere nell'olio la pancetta a pezzetti e la cipolla a fettine sottili.
Unire lo spezzatino infarinato e farlo rosolare da ogni lato a fuoco vivo.
Unire la paprica, il sale e la birra.
Unire anche un po' di brodo di dado, coprire e cuocere a fuoco dolce per circa 1 ora. Prima di servire unire la panna e servire caldissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di spezzatino misto di vitello e di maiale
- 80g di pancetta affumicata
- 33 cl di birra
- 1 dado
- 2 cucchiai di farina di grano
- 10 cl di panna liquida
- 2 cipolle
- olio d'oliva
- paprica
- sale

Ricette simili

- Sformato Di Carne Alla Guinness (steak And Guinness Pie)
- Spezzatino Agli Asparagi
- Spezzatino Di Maiale Con Piselli (2)
- Spezzatino Con Piselli
- Coniglio Alla Birra

Spezzatino Alla Bolzanese

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Soffriggere il burro e imbiondirvi la cipolla e la salvia.
Aggiungere la carne e cuocere a fuoco vivo, condire con paprica e sale, bagnare con il vino e far evaporare, cospargere con la farina e mescolare.
Unire il pomodoro, coprire e continuare la cottura a fuoco moderato per circa 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di carne di vitello a pezzi
- 150g di cipolle tritate
- 100g di burro
- 1/2 cucchiaio di paprica
- 400g di polpa di pomodoro
- 1 bicchiere di vino bianco
- salvia
- 1 cucchiaio di farina
- sale

Ricette simili

- Capriolo In Salsa Piccante
- Saltimbocca Alla Romana (2)
- Goulasch Di Agnello
- Tas Kebab
- Brasato Di Manzo

Spezzatino Alla Bulgara

Secondo di carne a base di camoscio

Ricetta

Tagliate la carne a cubetti di 3 cm di lato.
Mondate tutti gli ortaggi, quindi riducete a tocchetti i fagiolini, affettate le zucchine e i pomodori, tagliate ad anelli i peperoni.
Fate rosolare la carne in un tegame con l'olio, a fuoco vivo, mescolando continuamente. Quando sarà ben dorata unite le cipolle e l'aglio tritato e lasciate soffriggere tutto per alcuni minuti, poi versate il vino e fate cuocere per 20 minuti a calore moderato.
Trasferite la carne in una casseruola capace e copritela con gli ortaggi disposti a strati, cominciando con i fagiolini e proseguendo con le zucchine e i peperoni.
Mescolate in una ciotola una presa di sale, una macinata di pepe, il cumino, la paprica e il basilico e cospargete metà del miscuglio sulle verdure, infine unite il riso.
Coprite il tutto con le fette di pomodoro, bagnate con il brodo di vitello e unite il resto del miscuglio aromatico.
Chiudete la casseruola e fate cuocere lo spezzatino nel forno (220 gradi) per circa un'ora e mezzo. --- CONSIGLI. Si tratta di una versione particolarmente delicata di uno spezzatino tradizionale della cucina bulgara, preparato con carne d'agnello, da noi sostituita con quella di camoscio. Generalmente viene servito con l'immancabile yogurth.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di coscia di camoscio disossata
- 200g di cipolle
- 150g di fagiolini
- 150g di zucchine
- 2 peperoni rossi
- 2 peperoni verdi
- 200g di pomodori
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 12 cl di vino bianco
- sale
- pepe bianco
- 1/2 cucchiaino di cumino
- 1 cucchiaino di paprica
- 1 cucchiaio di basilico tritato
- 100g di riso a chicchi lunghi
- 35 cl di brodo di vitello

Ricette simili

- Spezzatino Alla Turca
- Gulasch Di Manzo All'ungherese
- Goulasch
- Fettine Di Vitello Coi Peperoni
- Garetto Di Manzo Ai Peperoni

Spezzatino Alla Napoletana

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Fate rosolare la cipolla affettata in un tegame scoperto, a fuoco molto allegro e quando comincia ad imbiondire buttatevi la carne già tagliata a pezzi e possibilmente liberata da nervi o da grasso eccessivo. **Coprite** e aspettate che si asciughi, mescolando di tanti in tanto:a questo punto fatela rosolare finché diventi di un bel colore biondo scuro, aggiungendo ogni tanto un po' di vino bianco, perché non bruci. Quando la carne sarà ben rosolata e quasi cotta, aggiungete i pomodori e fate terminare la cottura mettendo, se necessario, un po' d'acqua ogni tanto.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di carne di vitello a pezzetti
- 300g di pomodori freschi
- 150g di olio d'oliva (o sugna o margarina)
- 1 cipolla grande
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di vino bianco

Varianti

- Spezzatino Alla Napoletana (2)

Ricette simili

- Kebab Alle Melanzane
- Palline Di Carne... Ubriache
- Tricandò
- Rognone In Umido
- Spezzatino Ai Peperoni

Spezzatino Alla Napoletana (2)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Ridurre in pezzetti la carne dopo averne tolte le eventuali eccedenze di grasso e di nervature, unirla alla cipolla già abbastanza rosolata e lasciarla rosolare a sua volta nel tegame coperto girandola di tanto in tanto; aggiungere, di volta in volta, un po' di vino bianco perché non bruci, fin quando sia asciugata al punto giusto e abbia assunto un bel colore biondo caramello.
Aggiungere i pomodori, sale e pepe e fare completare la cottura aggiungendo eventualmente un po' d'acqua per mantenere il sugo alla giusta consistenza.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di carne per spezzatino
- 300g di pomodori freschi
- 150g di olio d'oliva
- 1 cipolla rossa
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di vino bianco

Varianti

- Spezzatino Alla Napoletana

Ricette simili

- Spezzatino Di Maiale Con Piselli
- Spezzatino Di Manzo
- Spezzatino Di Vitello Alle Olive Nere
- Spezzatino Di Maiale Con Piselli (2)
- Spezzatino Con Piselli

Spezzatino Alla Turca

Secondo di carne a base di daino

Ricetta

Lavate le melanzane, eliminate i piccioli e tagliate la polpa a cubetti, che metterete subito a bagno in una terrina piena d'acqua salata per evitare che anneriscano.
Sbucciate le cipolle e tritatele finemente insieme all'aglio.
Lavate i peperoni e i peperoncini, tagliateli a metà, privateli dei semi e delle membrane bianche interne, infine riducetene la polpa in purea tritandola finemente o frullandola.
Tagliate la carne a cubetti di dimensioni uniformi e fatela rosolare in una capace casseruola con l'olio, a fuoco vivo per alcuni minuti, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno, dopodichè toglietela dal recipiente e tenetela in caldo.
Soffriggete nel fondo di cottura della carne il trito di aglio e cipolla, a fuoco dolce per 5 minuti, quindi unite la carne e lasciate insaporire tutt'assieme per altri 5 minuti.
Aggiungete i pomodori e le melanzane e condite con il sale necessario, una macinata di pepe, la purea di peperoni e peperoncini e la paprica.
Versate nella casseruola il brodo caldo, chiudetela con il coperchio e fate cuocere lo spezzatino a fiamma bassa per 30-40 minuti. Servitelo caldo, insieme a riso bollito. Per una variante esotica potete utilizzare il gombo, un frutto molto usato nella gastronomia turca, che però è difficile da reperire nei nostri mercati. Se riuscite a trovarlo, utilizzatelo al posto delle melanzane.
Lavate i frutti interi, privateli del picciolo tagliandolo con un coltello senza intaccare la polpa.
Lasciate a bagno i frutti così preparati in una terrina piena d'acqua acidulata con succo di limone fino al momento di aggiungerli allo spezzatino. --- CONSIGLI. Si tratta di un piatto molto saporito, grazie all'uso abbondante di spezie e peperoni, tuttavia è possibile modulare il gusto piccante della preparazione in base alle proprie preferenze, diminuendo la quantità di peperoncino e aumentando quella degli ortaggi.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di melanzane
- 120g di cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 2 peperoni rossi
- 2 peperoncini rossi
- 200g di pomodori
- 600g di carne di daino disossata
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 2 cucchiaini di paprica
- 25 cl di brodo

Ricette simili

- Spezzatino Alla Bulgara
- Chili Con Carne
- Porkolt Di Manzo
- Chili Con Carne (2)
- Gulasch Di Manzo All'ungherese

Spezzatino Alle Carote

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

In un tegame scaldate metà olio e metà burro e cuocetevi le carote tagliate a bastoncini e lo scalogno tritato. In un altro tegame scaldate il resto dell'olio e del burro e rosolatevi l'agnello a cubetti.
Regolate sale e pepe.
Continuate la cottura a fuoco vivo per pochi minuti mescolando.
Aggiungete la cipolla, l'aglio, un pizzico d'origano e il sedano tritati.
Cuocete per 10 minuti. Quando le carote sono quasi pronte trasferitele nel tegame dell'agnello e cuocetele ancora per 5 minuti.Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Petit Rouge DOC, Piave Raboso DOC, Lamezia DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 spalla d'agnello disossata di 1000 g
- 500g di carote
- 50g di burro
- cipolla
- aglio
- scalogno
- origano
- 10 foglie di sedano
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spalla D'agnello Alla Fornaia
- Arrotolato Di Agnello
- Spalla D'agnello Al Cartoccio
- Agnello Ai Funghi
- Fricassea D'agnello Con Carciofi

Spezzatino Alle Olive Verdi

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Dopo aver tagliato a pezzetti la carne di vitello, infarinarla leggermente e metterla a rosolare in una casseruola con l'olio d'oliva, l'aglio e la salvia.
Aggiungere quindi il passato di pomodoro, le olive tagliate a rondelle, il brodo, sale e pepe.
Portare a cottura a fuoco basso, aggiungere eventualmente altro brodo per mantenere il sugo cremoso.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di polpa di vitello
- 200g di passato di pomodoro
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- alcune foglie di salvia
- 100g di olive verdi snocciolate
- 1 tazza di brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Nodini Al Cartoccio
- Involtini Rustici
- Involtini Soffritti
- Involtini Di Vitello Ripieno Di Scamorzoni
- Vitello In Umido

Spezzatino Con Carciofi

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Far rosolare la carne nel burro, bagnare con il vino, farlo evaporare, unire un cucchiaio di farina, una foglia di alloro, un mestolo di brodo, salare, pepare e far cuocere lentamente.
Soffriggere nel burro i carciofi tagliati a spicchi, salare, cuocere coperto per 30 minuti, unirli alla carne, far insaporire e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di muscolo di vitello
- 6 carciofi
- 1 cucchiaio di farina
- 1 bicchiere di vino rosso
- burro
- 1 mestolo di brodo
- 1 foglia di alloro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vitello Alla Bretone
- Stufato In Salsa Rossa
- Finanziera (2)
- Lombata Di Vitello Alle Erbe Secche E Cime Di Rapa Con Salsa Al Vino
- Involtini Alla Siciliana

Spezzatino Con Funghi

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Rosolate il vitello a pezzi nell'olio scaldato con l'aglio, salate, pepate e aggiungete il prezzemolo tritato.
Lasciate cuocere a fuoco vivo per qualche minuto poi bagnate col vino bianco; solo quando questo sarà completamente evaporato aggiungete la polpa dei pomodori che non deve essere troppo abbondante.
Cuocete per una decina di minuti, poi unite un mestolo d'acqua e lasciate sobbollire per circa trenta minuti. A questo punto potete aggiungere i funghi freschi, lavati, puliti perfettamente e tagliati a tocchetti.
Dopo una mezz'ora il piatto sarà pronto da portare in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di vitello a pezzi
- pomodori
- funghi
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coniglio Con Funghi E Patate Alla Pentola A Pressione
- Coniglio Con Le Olive (2)
- Finanziera (2)
- Scaloppine Al Prosciutto E Funghi
- Scaloppe Ai Funghi Porcini

Spezzatino Con Le Olive

Secondo di carne a base di spezzatino

Ricetta

Soffriggere il burro e l'olio con l'aglio e la salvia.
Unire la carne e farla dorare per 10 minuti, spruzzare con il vino, unire sale, timo e 1/2 bicchiere di brodo.
Coprire e cuocere su fuoco dolce per 1 ora.
Unire a metà cottura le olive snocciolate e le patate a pezzi insieme a un po' di brodo bollente. Infine unire i capperi e il succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di spezzatino
- 60g di olive verdi
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto
- 400g di patatine
- salvia
- timo
- 20g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 di limone
- 1 spicchio di aglio
- brodo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale

Ricette simili

- Rotolo Di Coniglio Con Capperi
- Coniglio All'aceto
- Cinghiale Alle Olive
- Spezzatino Di Vitello Alle Olive Nere
- Fagottini Di Maiale Con Radicchio Bianco

Spezzatino Con Olive

Secondo di carne a base di vitella

Ricetta

Tagliare la carne a cubetti e far scaldare in un tegame dai bordi alti 3 cucchiai d'olio.
Spolverare metà carne con la farina e l'altra metà con la senape.
Rosolare con aglio, olio, olive ed aggiungere il porto.
Cuocere a fuoco moderato aggiungendo un po' d'acqua.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di polpa di vitella
- 50g di olive verdi denocciolate
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di senape
- 1/2 bicchiere di vino porto
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 noce di burro

Ricette simili

- Nodini Al Cartoccio
- Costolette Al Sugo
- Roast-beef Dello Chef
- Vitello In Umido
- Filetto Piccante (2)

Spezzatino Con Patate (2)

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

Far rosolare con olio il trito di cipolla, sedano, carota e pancetta.
Unire la carne tagliata a tocchetti, aggiungere la salsa di pomodoro, l'aglio, il mazzolino di timo e alloro, e lasciar crogiolare a fuoco lento per 20 minuti circa.
Unire le patate pelate e tagliate a cubetti, coprire con acqua, aggiustare di sale e terminare lentamente la cottura a recipiente coperto.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di carne
- 500g di patate
- 250g di trito composto da cipolla, sedano, carota e pancetta
- 200g di salsa di pomodoro
- 1 mazzolino di timo e alloro
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Stracotto D'asino
- Ossibuchi Al Vino
- Lepre In Salmì (3)
- Stracotto Con I Funghi
- Costine Con Patate

Spezzatino Con Peperoni

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Lasciate ammorbidire i funghi in acqua tiepida. In una casseruola fate scaldare qualche cucchiaio di olio e fate rosolare la carne a fuoco vivace.
Salate e pepate.
Bagnate con il vino bianco e fatelo evaporare, sempre a fuoco vivace, poi diminuite la fiamma e fate cuocere col coperchio per circa 20 minuti. Nel frattempo scolate i funghi, strizzateli e asciugateli bene, poi uniteli alla carne continuando la cottura sempre a fuoco moderato.
Tritate insieme l'aglio, il basilico, l'alloro e la scorza di limone e mettete da parte il trito aromatico. Dopo aver cotto lo spezzatino ancora per 25 minuti, unite i peperoni e mescolate bene.
Aggiungete il trito aromatico, cuocete ancora un minuto e servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di spezzatino di vitello magro
- 30g di funghi secchi
- 150g di peperoni in salamoia
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- 1 scorzetta di limone
- 1 foglia di alloro
- alcune foglie di basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vitello Ai Peperoni
- Spezzatino Di Vitello Alle Olive Nere
- Fettine Di Vitello Coi Peperoni
- Arrosto Di Vitello Ai Funghi (2)
- Agnello Con Salsa D'aglio

Spezzatino Con Piselli

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Mettete in una casseruola la pancetta, la cipolla e l'olio extra vergine di oliva.
Fate rosolare.
Unite lo spezzatino.
Mescolate e aggiungete il vino bianco.
Salate e pepate.
Cuocete per 20 minuti. Poco prima della fine della cottura aggiungete i piselli.
Mescolate e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di spezzatino di maiale
- 400g di piselli
- 100g di pancetta affumicata
- 1 cipolla grande
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 1 bicchiere di vino bianco
- basilico
- sale
- pepe

Varianti

- Spezzatino Con Piselli Con Il Bimby

Ricette simili

- Spezzatino Di Maiale Con Piselli (2)
- Ciribicin Di Maiale
- Spezzatino Di Maiale Con Piselli
- Filetto Di Coniglio In Crosta
- Spezzatino Alla Birra

Spezzatino Con Piselli Con Il Bimby

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Inserisci nel boccale l'olio e la cipolla: 3 minuti a temperatura 100 velocità 4. Posiziona la farfalla, unisci i bocconcini di vitello infarinati e insaporiscili con il vino bianco per 10 minuti a temperatura 100 velocità 1. Aggiungi i pelati, il sale e cuoci: 40 minuti a temperatura 100 velocità 1, unendo a metà cottura i piselli. Consigli: se vuoi utilizzare bocconcini di pollo o tacchino, diminuisci il tempo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di bocconcini di vitello
- 40g di olio d'oliva
- 1/2 di cipolla
- 5 cl di acqua
- 10 cl di vino bianco
- 2 pomodori pelati sgocciolati (o 2 pomodori)
- peperoncino a piacere
- 200g di piselli surgelati
- sale

Ricette simili

- Ossibuchi Di Vitello Con Piselli
- Scaloppine Al Pomodoro
- Ossibuchi In Gremolada
- Ossibuchi Cremolati
- Misto Carne Alle Spezie

Spezzatino Con Purè Ricco

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Fate rosolare la carne insieme con il sedano, la cipolla e la carota e con qualche cucchiaio d'olio.
Spruzzate con il vino e, quando si sarà ridotto, unite i funghi e il passato di pomodoro.
Salate e pepate.
Portate a cottura unendo, all'occorrenza, acqua.
Preparate il purè con una noce di burro e servitelo insieme con lo spezzatino.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di purè ricco findus
- 40g di fesa di vitello a pezzetti
- 200g di funghi champignon
- 3 cucchiai di passato di pomodoro
- 1 cucchiaio di sedano tritato
- 1/2 cucchiaio di cipolla tritata
- 1/2 cucchiaio di carota tritata
- 1/2 bicchiere di vino
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettone Di Vitello Casalingo
- Coniglio Alla Cacciatora Con Funghi
- Braciole Di Agnello All'uso Di Pasqua
- Arrosto Ripieno Con L'uovo
- Ossibuchi Brasati Al Vino Rosso

Spezzatino Con Verdure

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Scaldare in una casseruola l'olio e 40 g di burro; farvi rosolare la carne, bagnarla col marsala e col vino bianco e lasciarlo evaporare.
Salare, bagnare con qualche mestolo di brodo e mettere in forno caldo a 230 gradi per 2 ore. Intanto mondare e lavare tutte le verdure, tagliarle a pezzi e unirle alla carne.
Unire ancora un po' di brodo e continuare la cottura per 45 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di carne di manzo tagliata a dadi
- 1 carota
- 3 coste di sedano
- 2 zucchine
- 2 cipolle
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1/2 bicchiere di vino marsala
- brodo
- burro
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Trippa Di Manzo
- Manzo Alla Piemontese
- Lattughe Ripiene In Brodo
- Filetto A La Carbonade
- Stracotto Con I Funghi

Spezzatino Contadino

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Tagliate a dadini il lardo e mettetelo in acqua calda per 2 minuti. Sistematelo in una padella con il burro, le cipolle e lasciate dorare. Dopodichè togliete il lardo, le cipolle e nello stesso burro fate dorare la carne. Quando questa sarà cotta cospargetela di farina, mettetela di nuovo a dorare e versateci sopra il vino bianco con un po' di acqua calda.
Aggiungete il lardo e le cipolle e lasciate cuocere per un'ora. Successivamente aggiungete i funghi e lasciate cuocere ancora per 1 ora.

Ingredienti per 6 persone

- 1500g di spalla d'agnello
- 200g di lardo
- 50g di burro
- 50g di farina
- 250g di cipolle
- 1 bicchiere di acqua
- 1 bicchiere di vino bianco
- 250g di funghi
- crostini
- spezie
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spezzatino Di Agnello
- Agnello Marinato
- Spalla D'agnello Alla Fornaia
- Agnello Ai Funghi
- Cosciotto D'agnello Alla Luigi Veronelli

Spezzatino Della Westfalia

Secondo di carne a base di cervo

Ricetta

Tagliate la carne a cubetti di dimensioni uniformi, raccoglietela in una terrina e insaporitela con il sale necessario e i grani di pepe tritati grossolanamente.
Mondate le cipolle, riducetele a fettine sottili e soffriggetele in una capace casseruola con lo strutto, a calore moderato per 5 minuti.
Unite quindi la carne e l'aglio e trasferite la casseruola nel forno già caldo (200 gradi).
Lasciate rosolare la carne per alcuni minuti, muovendola continuamente con un cucchiaio di legno, poi aggiungete il fondo di selvaggina, il bouquet garni, i capperi e le fette di limone e chiudete la casseruola.
Lasciate cuocere lo spezzatino per un'ora e mezzo. Trascorso questo tempo togliete la casseruola dal forno e mettetela sul fornello, eliminate le fette di limone, spostate su un lato del recipiente la carne e le cipolle e legate il fondo di cottura col pangrattato.
Lasciate cuocere a calore moderato fino a quando il fondo di cottura risulterà omogeneo, quindi servite lo spezzatino insieme a patate bollite e a cetrioli sott'aceto. --- CONSIGLI. Si tratta di un piatto molto saporito dalle origini antiche: già nel Trecento era possibile acquistare questo spezzatino pronto nei mercati. Oggi viene preparato in occasione dei matrimoni oppure nei giorni di festa.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di spalla di cervo
- sale
- 10 grani di pepe nero tritato
- 600g di cipolle
- 30g di strutto di maiale
- 1 spicchio di aglio schiacciato
- 100 cl di fondo di selvaggina
- 1 gambo di sedano (per bouquet garni)
- 1 porro (per bouquet garni)
- 3 carote (per bouquet garni)
- 1 mazzetto di prezzemolo (per bouquet garni)
- 3 fette di limone
- 4 cucchiai di pangrattato
- 15 di capperi

Ricette simili

- Manzo Con Involtini Di Cavolo
- Filetto Di Manzo Lessato Con Verdure
- Trippa Alla Caen
- Baeckeoffe
- Brasato Agrodolce

Spezzatino Di Agnello

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Marinate la carne tagliata a pezzi con vino, olio, carote, cipolle, scalogni, aglio e erbe aromatiche; lasciate così per 2 ore. Dopodichè mettete in una teglia il lardo e la cotenna, che avrete precedentemente fatto bollire in acqua calda, e tagliatela a pezzi; sopra sistemateci i pezzi di carne e il pomodoro, versandoci sopra il sugo della marinata con i legumi e aggiungete un po' di acqua.
Salate pepate e lasciate cuocere per 3 ore.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di spalla d'agnello
- 25 cl di vino rosso
- 2 cipolle
- 2 carote
- 2 scalogni
- 1 spicchio di aglio
- erbe aromatiche
- 100g di lardo
- 250g di cotenna di maiale
- 1 scatola di pomodori
- sale
- pepe

Varianti

- Spezzatino Di Agnello Con Patate E Olive
- Spezzatino Di Agnello E Fave
- Spezzatino Di Agnello Tartufato

Ricette simili

- Spezzatino Di Cinghiale
- Stufato Con Carote
- Trippa Alla Contadina
- Spalla Di Maiale Alle Verdure
- Spezzatino Di Maiale

Spezzatino Di Agnello Con Patate E Olive

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Rosolare l'agnello nell'olio, quindi unire l'aglio tritato, sale e pepe.
Unire le patate a tocchetti, mescolare e aggiungere il brodo, il timo, il rosmarino e cuocere coperto, su fuoco dolce, per 1 ora. 10 minuti prima di spegnere il fuoco incorporare le olive.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di agnello a pezzetti
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di rosmarino
- 150g di olive nere
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 2 mestoli di brodo
- 4 patate
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coniglio Con Le Olive
- Coniglio Alle Olive (7)
- Insalata Di Carne Al Timo
- Agnello Al Forno Con Verdure
- Capretto Alle Olive

Spezzatino Di Agnello E Fave

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Cospargete di farina i pezzi di agnello e fateli rosolare in un po' di olio. Quando saranno dorati, toglieteli dal fuoco e fate appassire nello stesso olio le cipolle, l'aglio, il cumino, il sale e il pepe.
Aggiungete poi le fave fresche complete di buccia ma sfilacciate e tagliate a grossi pezzi.
Mescolate bene e fate rosolare per qualche minuto.
Aggiungete per ultimo il pomodoro concentrato diluito in un bicchiere d'acqua e fate cuocere a fuoco basso e coperto, mescolando di tanto in tanto, fino a cottura completa della carne cioè circa 2 ore.
Servite accompagnato da riso.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di agnello a pezzetti
- 1000g di fave fresche
- 1 tubetto di pomodoro concentrato
- 1 cucchiaio di cumino
- 2 cipolle grandi affettate
- 1 spicchio di aglio tritato
- riso

Ricette simili

- Khebab Halla Dani
- Tas Kebab (2)
- Gulasch Alla Csangò
- Gulasch Di Manzo All'ungherese
- Agnello Alla Valtellinese

Spezzatino Di Agnello Tartufato

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Scaldare in padella 100 g d'olio, unire lo spezzatino d'agnello con uno spicchio di aglio, rosmarino, sale e pepe.
Lasciare soffriggere fin quando la carne non sarà esternamente ben dorata, poi bagnare con un bicchiere di vino bianco secco, lasciare evaporare, coprire la pentola, abbassare la fiamma e portare lentamente a cottura che avverrà dopo una ventina di minuti.
Pestare nel mortaio uno spicchio d'aglio e qualche cappero, con due cucchiai di aceto.
Versare la salsa sulla carne, cuocere ancora per qualche minuto, poi ritirare dal fuoco.
Pestate 50 g di tartufi, uno spicchio d'aglio, un poco di olio, qualche goccia di limone, sale e pepe, per preparare una salsa al tartufo. Porre l'agnello in un piatto da portata cospargerlo con la salsa al tartufo e servire caldo.

Ingredienti per 6 persone

- 1500g di carne d'agnello in piccoli pezzi
- olio d'oliva extra-vergine
- rosmarino
- 3 spicchi di aglio
- 2 cucchiai di aceto di vino
- alcuni di capperi
- 100g di tartufi bianchi tritati o in paté
- sale
- pepe
- alcune gocce di succo di limone
- 1 bicchiere di vino bianco secco

Ricette simili

- Agnello Alla Toscana
- Coniglio Al Ginepro
- Coniglio Alla Cacciatora (4)
- Coniglio In Potacchio
- Vitello In Salsa

Spezzatino Di Camoscio

Secondo di carne a base di capriolo

Ricetta

Private la spalla di capriolo delle pellicine e dei tendini e disossatela.
Tagliate la carne a cubetti di circa 3 cm di lato e mettetela la fresco.
Mondate gli ortaggi per il fondo e tagliateli in grossi dadi.
Riducete l'osso della spalla in piccoli pezzi e fateli rosolare in una casseruola con l'olio caldo, a calore moderato, fino a quando si saranno coloriti uniformemente.
Aggiungete allora gli ortaggi, lasciateli soffriggere per alcuni minuti, quindi versate nel recipiente tanta acqua calda quanta ne occorre per coprire gli ingredienti.
Fate cuocere per circa 2 ore, schiumando spesso, infine passate tutto al setaccio. Nel frattempo tagliate la pancetta a striscioline sottili e scottatela brevemente.
Sbollentate i pomodori, pelateli, privateli dei semi e tagliuzzatene grossolanamente la polpa.
Riducete a listerelle la scorza del limone e sbollentate anch'esse.
Pestate in un mortaio i chiodi di garofano e le bacche di ginepro.
Fate fondere dolcemente il burro in una capace casseruola e rosolatevi i cubetti di carne, fino a quando saranno ben coloriti da ogni lato.
Aggiungete le striscioline di pancetta e la polpa dei pomodori e lasciate soffriggere tutt'assieme per qualche minuto, quindi insaporite con il sale necessario, una macinata di pepe e mezzo cucchiaino di paprica.
Bagnate la carne con il fondo preparato in precedenza e aromatizzatela con la scorza del limone, le spezie pestate nel mortaio e il bastoncino di cannella. Se necessario, aggiungete anche dell'acqua, affinché la carne risulti completamente coperta di liquido.
Chiudete la casseruola e passatela nel forno caldo (180 gradi) per 60-80 minuti. Trascorso questo tempo, togliete lo spezzatino dal forno, eliminate la cannella e regolate di sale e pepe.
Servite la carne ben calda, accompagnandola con broccoli alle mandorle e gnocchetti di pane.

Ingredienti per 6 persone

- 1 spalla di capriolo giovane da 1200 g
- 100g di pancetta
- 2 pomodori
- 1/2 di limone (scorza)
- 2 chiodi di garofano
- 5 bacche di ginepro
- 30g di burro
- sale
- pepe bianco
- 1/2 cucchiaino di paprica
- 1/4 bastoncino di cannella
- per il fondo:
- 3 cl di olio d'oliva
- 150g di cipolle
- 120g di carote
- 80g di sedano

Ricette simili

- Capriolo In Salmì (2)
- Spezzatino Di Cervo
- Capriolo In Salmì
- Cosciotto Di Camoscio In Salmì
- Capriolo In Salsa Piccante

Spezzatino Di Capretto

Secondo di carne a base di capretto

Ricetta

Tagliate a pezzi la carne, salate, pepate e mettetela a dorare nello strutto. Quando sarà dorata aggiungete un po' di aglio e il rosmarino tritato.
Lasciate dorare ancora per 1 minuto e poi cospargete di farina aggiungendo aceto e acqua.
Mescolate bene il tutto e lasciate cuocere per 15 minuti.
Togliete le lische alle tre acciughe e mettetele in una padella con un po' del sugo di cottura della carne e schiacciatele con la forchetta. Quando questa salsa sarà densa versatela sulla carne.
Servite il tutto cospargendo di rosmarino tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di coscio di capretto
- 1 cucchiaio di strutto
- 1/2 cucchiaio di farina
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 1/2 bicchiere di acqua
- 3 acciughe
- sale
- pepe
- rosmarino
- aglio

Ricette simili

- Cinghiale Ai Capperi
- Capretto Brodettato
- Abbacchio Alla Romana
- Lepre Alla Cacciatora
- Agnello All'aceto Balsamico Tradizionale

Spezzatino Di Cervo

Secondo di carne a base di cervo

Ricetta

Private la carne delle pellicine e delle cartilagini e tagliatela a cubetti di 3 cm di lato.
Mettete i cubetti di carne in una grossa teglia e unitevi gli ortaggi della marinata mondati e tagliati a dadini.
Cospargete la preparazione con le spezie, infine unite il timo e lo spicchio d'aglio schiacciato.
Versate il vino rosso, chiudete la teglia con della pellicola trasparente e lasciate marinare la carne per una notte. Trascorso il tempo indicato, passate al setaccio la marinata e raccogliete il liquido in una terrina. Aiutandovi con una forchetta separate i cubetti di carne dagli ortaggi e toglieteli dal recipiente.
Asciugate la carne tamponandola con qualche foglio di carta assorbente da cucina.
Fate scaldare l'olio in una capace casseruola e rosolatevi la carne a fuoco vivo fino a quando sarà ben colorita.
Salate, aggiungete le verdure della marinata sgocciolate e fate rosolare il tutto per pochi minuti. Quando le verdure cominciano a colorirsi, aggiungete il concentrato di pomodoro e lasciate asciugare, mescolando sempre.
Unite il liquido della marinata e, se necessario, anche dell'acqua, in modo che tutti gli ingredienti siano coperti.
Portate ad ebollizione e schiumate.
Lasciate cuocere a calore moderato e a recipiente coperto per un'ora, quindi rovesciate il tutto in un setaccio e raccogliete il fondo di cottura in una casseruola.
Fate scaldare il fondo, regolate di sale e pepe, quindi unitevi la carne, separata dalle verdure, portate ad ebollizione e servite insieme ai funghi, puliti, tagliati a metà e rosolati in un tegame col burro, a fuoco medio, per 15 minuti. Se preferite, potete cuocere lo spezzatino nel forno, dopo aver coperto la casseruola: con questo metodo è più facile evitare che la carne si attacchi al fondo del recipiente. ---
CONSIGLI. Lo spezzatino costituisce una dei metodi migliori per la preparazione della selvaggina, che viene cotta dopo essere stata tagliata a dadini e marinata a lungo in un miscuglio di vino, spezie e ortaggi. La marinata aiuta a moderare il sapore intenso della carne, inoltre contribuisce a mantenerla tenera. Un ulteriore vantaggio di questo metodo di cottura è costituito dal formato della carne: poiché questa deve essere tagliata a cubetti, è possibile usare tagli poco pregiati come il collo e la spalla. La preparazione dello spezzatino è piuttosto lunga e laboriosa, soprattutto se si tiene conto del tempo necessario per far marinare la carne, ma il risultato è veramente eccellente. La ricetta che vi proponiamo è realizzata con carne di cervo, tuttavia potete preparare lo spezzatino anche con altri tipi di selvaggina o con carne di vitello o manzo. E' importante usare tagli di carne dello stesso tipo, in modo che abbiano la stessa fibra e quindi gli stessi tempi di cottura.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di spalla di cervo pronta per la cottura
- 4 cl di olio d'oliva
- sale
- pepe bianco
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 200g di funghi coltivati
- 20g di burro
- per la marinata:
- 120g di carote
- 60g di sedano rapa
- 200g di cipolle
- 10 grani di pepe
- 1 foglia di alloro
- 8 bacche di ginepro
- 2 chiodi di garofano
- 1 spicchio di aglio
- 2 rametti di timo
- 100 cl di vino rosso

Ricette simili

- Brasato Agrodolce
- Fondo Scuro Di Selvaggina
- Lepre In Salmì (3)
- Lepre Al Civet
- Cinghiale In Salsa

Spezzatino Di Cinghiale

Secondo di carne a base di cinghiale

Ricetta

Il giorno prima marinate la carne con i legumi tagliati a pezzetti, il sale, pepe, ginepro, erbe aromatiche, aceto e vino. Il giorno successivo fate rosolare nell'olio il lardo tritato, le cipolline tritate e lo spicchio di aglio.
Aggiungete poi la carne che avrete scolato dalla macerazione; lasciatela dorare. Dopodichè aggiungete le erbe aromatiche, la buccia di arancia, il succo della macerazione e acqua calda fino a coprire la carne; lasciate cuocere per 2 ore.

Ingredienti per 6 persone

- 1200g di spezzatino di cinghiale
- ginepro
- 3 carote
- 2 cipolle
- erbe aromatiche
- 1 bicchiere di aceto di vino
- 1 bottiglia di vino rosso
- 300g di lardo
- 1 spicchio di aglio
- 1 scorza d'arancia
- olio d'oliva

Ricette simili

- Spezzatino Di Agnello
- Cinghiale In Salsa
- Noce Di Vitello Al Sugo
- Stufato Con Carote
- Trippa Alla Contadina

Spezzatino Di Coniglio Al Pomodoro

Secondo di carne a base di coniglio

Ricetta

In un tegame scaldate l'olio e rosolatevi il coniglio tagliato a pezzi. Quando sono coloriti, passateli in un piatto e teneteli coperti in caldo.
Sbollentate per un minuto i pomodori, spellateli, eliminate i semi, riducete la polpa a cubetti e insieme alla cipolla tagliata a fette sottili insaporite nel tegame dove avete rosolato la carne.
Lasciate cuocere scoperto per 20 minuti. Quindi unite il coniglio e lo spicchio d'aglio schiacciato.
Salate e pepate.
Coprite e cuocete a fuoco basso per un'ora. Prima di servire cospargete con basilico fresco spezzettato.
Vini di accompagnamento: Alto Adige Merlot DOC, Riviera Dei Fiori Rossese DOC, Alezio Rosato DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 coniglio
- 1000g di pomodori
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 10 foglie di basilico
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coniglio Alla Ischitana
- Coniglio Alle Erbe
- Coniglio In Umido Con Piselli, Carciofi E Basilico
- Coniglio In Salsa Di Acetosa
- Coniglio Ripieno (5)

Spezzatino Di Coniglio Alle Acciughe

Secondo di carne a base di coniglio

Ricetta

Pulite e lavate il coniglio, tagliatelo a pezzi. In un tegame piuttosto largo scaldate l'olio con un rametto di rosmarino, due foglie di salvia e uno spicchio d'aglio tritati. Rosolatevi a fiamma vivace i pezzi di coniglio. Quando hanno preso colore salateli e pepateli.
Coprite il tegame e cuocete a fuoco basso per un'ora e un quarto, mescolando. Nel frattempo tritate le acciughe e bagnatele con l'aceto allungato con poca acqua. A cottura ultimata ritirate i pezzi di coniglio dal tegame sgocciolandoli bene.
Versate nel recipiente il composto d'aceto e acciughe, alzate la fiamma e fate restringere il sugo.
Ponete di nuovo la carne nel tegame e lasciatela insaporire piano per circa 10 minuti.
Passate sul piatto da portata tenuto al caldo e servite subito. Vini di accompagnamento: Grignolino D'Asti DOC, Grave Del Friuli Pinot Nero DOC, Copertino Rosato DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 coniglio
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 4 acciughe diliscate e dissalate
- 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di salvia
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Abbacchio Alla Cacciatora (2)
- Coniglio In Agrodolce (2)
- Coniglio All'aceto
- Coniglio Alla Cacciatora (4)
- Coniglio Al Ginepro

Spezzatino Di Coniglio Alle Noci

Secondo di carne a base di coniglio

Ricetta

Mettete in una terrina l'aglio, il timo e il rosmarino tritati, unite i grani di ginepro schiacciati.
Salate, pepate, versate il vino e uno spruzzo d'aceto. Immergetevi il coniglio tagliato a pezzi e lasciate marinare per 12 ore. Sgocciolateli, asciugateli e rosolateli in un tegame con il burro.
Aggiungete circa mezza marinata e cuocete a fuoco vivo per mezz'ora o fino a quando il liquido è quasi del tutto evaporato.
Versate la panna mescolata a 50 g di noci tritate e fate addensare.
Disponete il coniglio sul piatto da portata.
Unite alla salsa i restanti gherigli di noci divisi a metà e versatela sullo spezzatino. Vini di accompagnamento: Cellatica DOC, Sangiovese Dei Colli Pesaresi DOC, Cilento Rosso DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 coniglio
- 1/2 bicchiere di panna
- 30g di burro
- 100g di noci sgusciate
- 1/2 bottiglia di vino bianco secco
- aglio
- timo
- rosmarino
- 3 grani di ginepro
- 1 spruzzo di aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coniglio Al Ginepro
- Coniglio Nocciolato
- Coniglio Arrotolato
- Coniglio Farcito Alle Noci
- Coniglio Stufato Con Peperoni

Spezzatino Di Maiale

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

In una padella mettete i pezzi di carne insieme alle cipolle tagliate in 4 a rosolare con lo strutto Quando il tutto è dorato aggiungete i pomodori tagliati a pezzi e la salsa di pomodoro diluita in acqua calda; salate, pepate e aggiungete le erbe aromatiche.
Lasciate cuocere per 1 ora e mezzo.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di lombata a pezzi
- 500g di pomodori
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
- 2 cipolle
- 50g di lardo
- 1 cucchiaio di strutto
- erbe aromatiche

Varianti

- Spezzatino Di Maiale Con Le Prugne
- Spezzatino Di Maiale Con Piselli
- Spezzatino Di Maiale Con Piselli (2)
- Spezzatino Di Maiale Con Salsiccia Affumicata
- Spezzatino Di Maiale In Agrodolce
- Spezzatino Di Maiale Speziato

Ricette simili

- Maiale Brasato All'arancia
- Spezzatino Di Agnello
- Noce Di Vitello Al Sugo
- Spalla Di Maiale Alle Verdure
- Spezzatino Di Cinghiale

Spezzatino Di Maiale Con Le Prugne

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Lasciate le prugne a bagno nel Porto (o nel Marsala) per una notte. Sgocciolatele, snocciolatele e fatele asciugare in forno per 6 minuti a 180 gradi.
Tagliate il filetto di maiale a dadini, salateli, pepateli, infarinateli leggermente e rosolateli per 5 minuti in un tegame con il burro.
Ritirate lo spezzatino dal recipiente. Al suo posto mettete lo scalogno tritato fine, fate colorire appena e versate il vino della marinata.
Lasciate evaporare.
Aggiungete la panna sbattendo il composto con una piccola frusta per renderla più leggera.
Disponete la carne sul piatto, copritela con la salsa e contornatela di prugne. Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Chambave Rosso DOC, Lacrima Di Morro DOC, Pollino “Superiore” DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di filetto di maiale
- 300g di prugne secche
- 50 cl di vino porto (o vino marsala)
- 2 cucchiai di panna
- 50g di burro
- 1 scalogno
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spiedini Di Maiale Alle Prugne
- Arrosto Di Maiale Alle Prugne
- Lombata Alle Prugne
- Maiale Alle Prugne
- Scaloppe Di Filetto Di Maiale, Cipolla, Lardo E Olive Nere

Spezzatino Di Maiale Con Piselli

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Soffriggete in olio e burro un battuto di cipolla con uno spicchio d'aglio.
Unite lo spezzatino, fatelo rosolare, quando ha preso colore salate e pepate.
Bagnate con un bicchiere di vino rosso, lasciatelo evaporate poi unite i pelati passati e i piselli freschi sgranati.
Cuocete per circa un'ora.
Passate lo spezzatino sul piatto da portata caldo e servitelo. Vini di accompagnamento: Dolcetto D'Alba DOC, Rosso Conero DOC, Taburno Piedirosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di spezzatino di maiale
- 1000g di piselli freschi
- 1 scatola di pomodori pelati
- 1 bicchiere di vino rosso
- burro
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Spezzatino Di Maiale Con Piselli (2)

Ricette simili

- Misto Carne Alle Spezie
- Ciribicin Di Maiale
- Costine Di Maiale Con Polenta
- Spezzatino Di Manzo
- Spezzatino Con Piselli

Spezzatino Di Maiale Con Piselli (2)

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Mettete in una casseruola la pancetta, la cipolla e l'olio extra vergine di oliva.
Fate rosolare.
Unite lo spezzatino.
Mescolate e aggiungete il vino bianco.
Salate e pepate.
Cuocete per 20 minuti. Poco prima della fine della cottura aggiungete i piselli.
Mescolate e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di spezzatino di maiale
- 400g di piselli
- 100g di pancetta affumicata
- 1 cipolla grande
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 1 bicchiere di vino bianco
- basilico
- sale
- pepe

Varianti

- Spezzatino Di Maiale Con Piselli

Ricette simili

- Spezzatino Con Piselli
- Ciribicin Di Maiale
- Filetto Di Coniglio In Crosta
- Spezzatino Alla Birra
- Agnello Con Salsa D'aglio

Spezzatino Di Maiale Con Salsiccia Affumicata

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Mondate e sfogliate la verza.
Sbollentate le foglie per 5 minuti in acqua salata, scolatele e raccoglietele in un tegame.
Aggiungete le carote a rondelle e i due tipi di carne a cubetti piuttosto grandi.
Salate e pepate, non c'è bisogno di altro condimento.
Coprite e cuocete a fuoco basso per un'ora e un quarto.
Bucate le salsicce con i rebbi di una forchetta e, quando mancano 10 minuti a fine cottura, mettetele nel tegame.
Mescolate, passate sul piatto da portata caldo e servite. Vini di accompagnamento: Trentino Merlot DOC, Rosso Piceno DOC, Gioia Del Colle Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di petto di maiale
- 400g di spalla di maiale
- 2 salsicce affumicate
- 1 verza
- 200g di carote
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bottaggio Alla Milanese
- Casoeula
- Cassoeula
- Maiale Affumicato Stufato
- Spalla D'agnello Farcita

Spezzatino Di Maiale In Agrodolce

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

In una terrina fate marinare per circa 2 ore lo spezzatino con il brandy e la soia. Nel frattempo preparate la salsa.
Pulite e lavate i peperoni, tritateli finemente insieme alla cipolla e ai cetriolini sott'aceto. In un tegame scaldate metà burro e due cucchiai d'olio, aggiungete le verdure e fatele insaporire per alcuni minuti mescolandole. Quindi bagnatele con mezzo bicchiere d'acqua e un cucchiaio d'aceto.
Aggiungete lo zucchero e il ketchup.
Salate e pepate.
Cuocete per circa 20 minuti.
Scaldate in un altro tegame il burro avanzato e due cucchiai d'olio, rosolatevi la carne sgocciolata. Quando è colorita versatevi sopra la salsa e proseguite la cottura per mezz'ora.
Servite lo spezzatino con riso in bianco cotto senza sale. Vini di accompagnamento: Alto Adige Schiava Grigia (Grauvernatsch) DOC, Bolgheri Rosato DOC, Regaleali Rosato VdT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di spezzatino di maiale
- 1 bicchierino di brandy
- 4 cucchiai di salsa di soia
- 3 peperoni verdi
- 3 peperoni rossi
- 1 cipolla
- 4 cetriolini sott'aceto
- aceto di vino
- 1 cucchiaio di ketchup
- 25g di zucchero
- 60g di burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Garetto Di Manzo Ai Peperoni
- Maiale In Agrodolce
- Carne Di Maiale Alla Cinese
- Carne Alla Resi
- Fettine Di Vitello Coi Peperoni

Spezzatino Di Maiale Speziato

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

In un tegame fate sciogliere il burro e rosolatevi a fuoco vivace la carne tagliata a cubetti. Giratela spesso con la paletta in modo che colorisca uniformemente senza bruciare.
Bagnate con un bicchiere di vino, aggiungete il cumino, l'aglio, sale e pepe in abbondanza.
Mescolate bene.
Fate bollire, coprite e cuocete a fuoco basso per 30 minuti o fino a quando la punta di un coltellino penetra facilmente nella carne.
Unite il resto del vino e le fette di limone tagliate a pezzetti.
Alzate la fiamma e girate la carne e il limone in continuazione. Appena la salsa comincia ad addensarsi aggiungete il coriandolo.
Mescolate.
Servite lo spezzatino ben caldo. Vini di accompagnamento: Teroldego Rotaliano “Superiore” DOC, Rossese Di Dolceacqua DOC, Cilento Rosso DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di carne di maiale
- 50g di burro
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di semi di cumino tritati
- 2 cucchiai di coriandolo tritato
- 5 fettine di limone
- aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Albòndigas En Chipotle
- Chili Con Carne (3)
- Polpette Alla Griglia
- Curry D'agnello
- Spezzatino Di Agnello Tartufato

Spezzatino Di Manzo

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Tritate cipolla, carota, sedano. In un tegame scaldate olio e burro e lasciatevi colorire il trito di verdure. Quindi aggiungete la carne e fatele prendere colore da tutte le parti rigirandola di continuo.
Bagnate con il vino, lasciate evaporare, regolate sale e pepe.
Unite la polpa dei pomodori o di due o tre pelati passati, versate un mestolo d'acqua calda o del brodo leggero e cuocete, coperto, a fuoco basso per circa un'ora mescolando ogni tanto.
Servite a tavola lo spezzatino caldo. Vini di accompagnamento: Valcalepio Rosso (anche “Riserva”) DOC, Vino Nobile Di Montepulciano DOCG, Montepulciano D'Abruzzo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di spezzatino di manzo
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 30g di burro
- 1/2 di cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 pomodori (o pomodori pelati)
- sale
- pepe

Varianti

- Spezzatino Di Manzo Al Caffè
- Spezzatino Di Manzo Al Vino E Cipolle
- Spezzatino Di Manzo E Verdure
- Spezzatino Di Manzo Senza Grassi

Ricette simili

- Involtini Con Sedano E Carota
- Trippa Alla Romana
- Misto Carne Alle Spezie
- Trippa All'antica
- Coda Di Bue Alla Vaccinara

Spezzatino Di Manzo Al Caffè

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

E' una ricetta brasiliana. In un tegame scaldate l'olio e rosolatevi la carne tagliata a cubetti. Toglietela e tenetela da parte al caldo. Nel recipiente di cottura aggiungete le cipolle tagliate a fettine sottili, l'aglio intero, i peperoni a falde e insaporite a fuoco basso per 10 minuti.
Spolverizzate con un po' di farina e cuocete ancora 2 o 3 minuti mescolando.
Versate gradatamente il vino e il caffè, portate a ebollizione continuando a mescolare. A questo punto rimettete la carne nel tegame, regolate sale e pepe.
Coprite, cuocete per un'ora abbondante o fino a quando i rebbi di una forchetta penetrano facilmente nella carne.
Servite lo spezzatino ben caldo. Vini di accompagnamento: Collio Cabernet DOC, Sagrantino Di Montefalco DOCG, Salice Salentino “Riserva” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di polpa di manzo
- 2 cipolle
- 2 peperoni verdi
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 30g di farina
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di caffè
- sale
- pepe

Ricette simili

- Manzo Brasato (2)
- Goulasch
- Garetto Di Manzo Ai Peperoni
- Spezzatino Alla Bulgara
- Fettine Di Vitello Coi Peperoni

Spezzatino Di Manzo Al Vino E Cipolle

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Tagliate la carne a piccoli cubetti. In un tegame lasciate sciogliere il burro, fatevi dorare le cipolle tagliate finissime e la pancetta a dadini.
Aggiungete la carne, mescolate, cospargete un po' di farina.
Mescolate ancora per insaporire.
Versate il vino e cuocete a fuoco lento sino alla quasi completa riduzione del liquido.
Regolate sale e pepe. Servitelo caldissimo. Vini di accompagnamento: Lessona DOC, Percarlo VdT Di Toscana, Rosso Del Conte VdT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di polpa di manzo
- 800g di cipolle
- 150g di pancetta
- 40 cl di vino bianco
- 35 cl di vino rosso
- burro
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Hamburger Saporiti
- Brasato Di Manzo Alle Cipolle
- Stracotto Di Manzo Alla Fiorentina
- Coniglio Arrotolato
- Stufato Della Foresta Nera

Spezzatino Di Manzo E Verdure

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Mondare peperone, melanzana e zucchine, sbucciare cipolla e patata.
Tagliare il tutto a pezzi.
Rosolare la carne passata nella farina in 4 ore di olio d'oliva, spruzzarla con il brandy, unire le verdure e salare.
Coprire e cuocere per 40 minuti circa.
Unire i piselli, sale, pepe e cuocere ancora per 10 minuti a recipiente scoperto. Prima di servire cospargere con prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di spezzatino di polpa di manzo
- 1 cipolla
- 1 patata
- farina
- brandy
- 1 melanzana
- 1 peperone
- 2 zucchine piccole
- 100g di piselli in scatola
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettone Saporito
- Filetto Di Mignon Di Manzo Con Coriandoli Di Verdure
- Spiedini Veloci
- Spezzatino Ai Peperoni Al Microonde
- Manzo Con Peperoni

Spezzatino Di Manzo Senza Grassi

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Mescolare sale, pepe e 2 cucchiai di farina; passare la carne in questa miscela.
Scaldare l'olio e rosolare la carne da tutte le parti; aggiungere i pomodori, mescolare e coprire. Far cuocere per circa 2 ore, finché la carne sarà tenera, mescolando ogni tanto e aggiungendo acqua se necessario.
Stemperare 2 cucchiai di farina nello yogurth e lavorare fino a quando il composto non risulterà liscio.
Incorporare questa miscela alla carne rimestando fino a quando la salsa si sarà addensata; servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di spezzatino di manzo
- sale
- pepe
- 4 cucchiai di farina
- 1 scatola di pomodori pelati
- 3/4 tazza di yogurth
- olio d'oliva

Ricette simili

- Spezzatino Di Manzo
- Spezzatino Di Maiale Con Piselli
- Spezzatino Di Manzo E Verdure
- Involtini Con Sedano E Carota
- Misto Carne Alle Spezie

Spezzatino Di Montone Al Succo Di Agrumi

Secondo di carne a base di montone

Ricetta

In un tegame scaldate due cucchiai d'olio con 30 g di burro e soffriggetevi la cipolla tagliata a fette sottili. Quando ha preso colore, unite il montone tagliato a grandi pezzi e fateli rosolare girandoli.
Aggiungete le patatine sbucciate e un mestolo d'acqua calda.
Lasciate cuocere 20 minuti.
Salate e pepate. Dopo altri 20 minuti di cottura unite il pecorino tagliato a cubetti.
Cuocete ancora 10 minuti e poi versate il succo di limone e arance.
Lasciate evaporare.
Servite caldo. Vini di accompagnamento: Petit Rouge Valle D'Aosta DOC, Raboso Del Piave DOC, Lamezia DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di spalla di montone
- 500g di patatine novelle
- 30g di burro
- 80g di formaggio pecorino
- 2 arance
- 1 limone
- 1 cipolla
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Capretto Al Forno
- Spezzatino Di Montone Con Fagioli
- Lonza Saporita Al Curry
- Vitello Alle Verdure
- Spalla D'agnello Farcita

Spezzatino Di Montone Con Fagioli

Secondo di carne a base di montone

Ricetta

In un tegame lasciate sciogliere una noce di burro e rosolatevi la carne tagliata a pezzi.
Aggiungete le carote e le cipolle tagliate a fettine, l'aglio intero, timo e rosmarino.
Salate e pepate. Quando la carne è ben colorita bagnatela con un mestolo d'acqua.
Coprite e cuocete a fuoco moderato per mezz'ora abbondante.
Aggiungete i fagioli freschi lessati molto al dente, oppure quelli in lattina con un po' della loro acqua di cottura.
Cuocete per 45 minuti a fuoco moderato. Vini di accompagnamento: Barbera D'Alba “Superiore” DOC, Morellino Di Scansano DOC, Faro DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di spalla di montone
- 600g di fagioli freschi
- 1 noce di burro
- 2 cipolle
- 2 carote
- 2 spicchi di aglio
- timo
- rosmarino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cosciotto Di Montone Con Le Rape
- Agnello Alla Toscana
- Casseruola Di Vitello
- Spezzatino Di Cervo
- Spalla D'agnello Alla Fornaia

Spezzatino Di Montone Con Patate

Secondo di carne a base di montone

Ricetta

In un tegame scaldate l'olio e rosolatevi per alcuni minuti il montone tagliato a pezzi.
Aggiungete le cipolle tagliate a fettine sottili, gli spicchi d'aglio interi e sbucciati, sale e pepe. Quando il tutto è ben colorito, unite i pomodori spellati e tagliati a dadini.
Mescolate delicatamente. In un altro recipiente mettete le patate sbucciate e tagliate in quattro spicchi, copritele con acqua bollente e portate a cottura a fuoco moderato.
Salate poco.
Aggiungete il prezzemolo tritato.
Fate ridurre il sugo del montone a fuoco vivace per alcuni minuti.
Disponete lo spezzatino sul piatto da portata, intorno distribuite le patate.
Nappate tutto con il sugo, servite subito. Vini di accompagnamento: Rosso “Riserva” Oltrepò Pavese DOC, Sangiovese Di Romagna “Riserva” DOC, Aglianico Del Vulture “Vecchio” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di carne di montone
- 500g di patate
- 2 cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 4 pomodori
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Irish Stew
- Delizia Del Sultano
- Kofte Coscia Di Dama
- Scottiglia Aretina
- Polpette Di Montone

Spezzatino Di Montone Con Prugne

Secondo di carne a base di montone

Ricetta

Riempite una ciotola di vino e fatevi rinvenire le prugne secche.
Tagliate a pezzi non tanto grandi la carne, raccoglieteli in un tegame, copriteli con acqua fredda e quando inizia a sobbollire aggiungete una cipolla tagliata ad anelli molto sottili e uno spicchio d'aglio intero.
Cuocete coperto a fuoco medio per circa un'ora.
Salate e pepate. In un altro tegame lasciate sciogliere il burro, aggiungete due cucchiai di passato di pomodoro e lo spezzatino ben sgocciolato (tenete l'acqua da parte).
Fate insaporire per alcuni minuti a fuoco vivo, poi diminuite il calore, unite le prugne sgocciolate e cuocete per circa 20 minuti. Se lo spezzatino dovesse asciugare troppo bagnatelo con l'iniziale acqua di cottura. Disponetelo sul piatto da portata tenuto in caldo e servite subito. Vini di accompagnamento: Alto Adige Lagrein (Dunkel) DOC, Lacrima Di Morro DOC, Cirò Rosso “Superiore” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di petto di montone
- 200g di prugne secche
- 60g di burro
- vino bianco secco
- 2 cucchiai di passato di pomodoro
- cipolla
- aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cosciotto Di Montone Alla Vodka
- Spiedini Di Maiale Alle Prugne
- Lonza Con Le Mele
- Cosciotto Di Capretto Alla Piemontese
- Arrosto Di Maiale Alle Prugne

Spezzatino Di Vitello

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Mettete al fuoco il burro con due cucchiaiate di olio, fatevi rosolare i pezzi di carne infarinati e, quando cominceranno a prendere colore, aggiungetevi la cipolla tritata insieme al sedano e a due carote.
Unite poi le rimanenti carote raschiate, lavate e tagliate a bastoncini o a fettine rotonde, aggiungete la foglia di alloro, lo spicchio di aglio intero (che poi leverete a fine cottura), i pomodori precedentemente sbucciati e passati al setaccio o tritati e bagnate con una tazza di brodo.
Proseguite la cottura a recipiente coperto. Durante la cottura mescolate di tanto in tanto, aggiustate di sale, pepate e, se fosse necessario, unite ancora brodo bollente.
Servite in tavola lo spezzatino contornato dalle carote.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di pezzetti di polpa di vitello
- 1 cipolla
- 300g di carota
- 500g di pomodori maturi
- 30g di burro
- 1 costa di sedano
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 foglia di alloro
- 1 spicchio di aglio
- poca di farina bianca
- poco di brodo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Spezzatino Di Vitello Ai Funghi
- Spezzatino Di Vitello Ai Sei Profumi
- Spezzatino Di Vitello Al Curry
- Spezzatino Di Vitello Alle Olive Nere
- Spezzatino Di Vitello Con Piselli
- Spezzatino Di Vitello Con Verdure

Ricette simili

- Involtini Di Fesa Di Vitello All'emiliana
- Trippa Alla Milanese
- Capretto In Guazzetto
- Trippa Alla Milanese (2)
- Ossibuchi Al Vino

Spezzatino Di Vitello Ai Funghi

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Mettere lo spezzatino a rosolare in un tegame con le cipolle tagliate sottili e con il burro.
Insaporire con sale e con un po' di paprica.
Bagnare con il vino e il brodo e far cuocere a lungo e a fiamma bassa.
Unire poi i funghi puliti e tagliati sottili e continuare la cottura a fuoco lento. Prima di servire, togliere la carne e i funghi e far addensare il fondo di cottura, amalgamando la panna. Con questa salsa coprire la carne e servirla insieme ai funghi.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di vitello
- 4 cipolle
- burro
- sale
- paprica
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di brodo
- 600g di funghi freschi
- 2 cucchiai di panna

Ricette simili

- Gulasch All'ungherese
- Finanziera (2)
- Spezzatino Alla Bulgara
- Spezzatino Alla Bolzanese
- Vitello Alla Bretone

Spezzatino Di Vitello Ai Sei Profumi

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliate a cubetti la carne, salate e pepate.
Tritate uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo e uno di basilico, raccogliete tutto in una terrina, aggiungete il succo di limone e arancia, la buccia grattugiata del lime, i semi di cumino, mescolate bene, lasciatevi marinare il vitello per 2 ore girandolo di tanto in tanto. In una casseruola scaldate olio e burro e rosolatevi per circa 5 minuti lo spezzatino sgocciolato.
Mescolate spesso con un cucchiaio di legno in modo che la carne non si attacchi sul fondo del recipiente.
Filtrate la marinata e versatela sullo spezzatino.
Coprite e cuocete per 45 minuti, aggiungendo se necessario un po' d'acqua calda. Vini di accompagnamento: Terlano Sauvignon DOC, Colli Bolognesi Sauvignon DOC, Castel Del Monte Sauvignon DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di spalla di vitello
- 40g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 limone giallo
- 1 lime
- 1 arancia
- 1 cucchiaio di cumino
- 1 ciuffo di basilico
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vitello Al Limone
- Stufatino Bianco Di Agnello
- Chili Con Carne
- Blanquette Di Vitello
- Gulasch Alla Tedesca

Spezzatino Di Vitello Al Curry

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In un tegame scaldate olio e burro e lasciatevi ammorbidire le cipolle tritate. Quando sono diventate trasparenti aggiungete lo spezzatino infarinato e fatelo rosolare bene a fuoco vivace. Dopo 5 minuti salate e pepate.
Sciogliete il curry con un po' d'acqua calda e versatelo sulla carne.
Mescolate, cuocete coperto a fuoco medio per un'ora.
Unite le foglioline di timo e il prezzemolo tritato.
Passate sul piatto da portata.
Servite accompagnato con riso pilaf o riso solo lessato. Vini di accompagnamento: Cellatica DOC, Cagnina Di Romagna DOC, Lacryma Christi Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di spezzatino di vitello
- 30g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di curry
- 2 cipolle
- timo
- prezzemolo
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Curry Di Vitello
- Spezzatino Alla Birra
- Stufato Della Foresta Nera
- Spezzatino Agli Asparagi
- Spezzatino Di Vitello Con Verdure

Spezzatino Di Vitello Alle Olive Nere

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In una padella rosolate la cipolla affettata con l'olio e i pezzetti di carne, sfumate con un bicchiere circa di vino e quando è evaporato, salate, pepate, bagnate con un po' di acqua calda nella quale avrete sciolto un cucchiaio di concentrato di pomodoro.
Portate a cottura. Venti minuti prima di ritirare dal fuoco aggiungete le olive snocciolate, i capperi.
Passate su un piatto da portata, cospargete con alcune foglioline di basilico spezzettate con le mani e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di spezzatino di vitello
- 150g di olive nere
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- olio d'oliva
- basilico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spezzatino Con Peperoni
- Spezzatino Con Le Olive
- Arrosto Freddo Di Vitello E Tonno
- Vitello Ai Peperoni
- Ossibuchi Di Vitello Alla Milanese

Spezzatino Di Vitello Con Piselli

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In un tegame fate appassire la cipolla tagliata sottile nel burro e un po' d'olio.
Versate il vino e lasciate evaporare.
Mettete la carne tagliata a cubetti, rosolatela a fuoco vivo, toglietela e fate insaporire i piselli. Appena pronti unite di nuovo la carne e portate a cottura aggiungendo se occorre mestoli di acqua bollente, salate, pepate.
Cospargete di prezzemolo tritato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 900g di carne di vitello
- 500g di piselli sgranati
- 60g di burro
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cima Ripiena
- Costate Di Vitello Al Formaggio
- Fettine Di Vitello Annodate
- Lonza Con Verdurine
- Scamone Con Piselli

Spezzatino Di Vitello Con Verdure

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In un tegame scaldate olio e burro, rosolatevi cipolla e sedano finemente tritati.
Unite lo spezzatino infarinato, fate colorire la carne a fuoco vivace.
Salate e pepate. Dopo 5 minuti aggiungete il passato di pomodoro, le carote tagliate a bastoncini.
Coprite, lasciate cuocere per circa un'ora aggiungendo di tanto in tanto, se il composto asciugasse troppo, alcuni cucchiai d'acqua calda. Verso la fine aggiungete le zucchine tagliate a bastoncini e cuocetele per un quarto d'ora. Vini di accompagnamento: Barbera Del Monferrato DOC, Colli Del Trasimeno Rosso DOC, Orta Nuova DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di spezzatino di vitello
- 30g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 3 carote
- 3 zucchine
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 100g di passato di pomodoro
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Di Vitello Alle Verdure
- Capriolo In Salmì
- Brasato (2)
- Spezzatino Con Purè Ricco
- Spezzatino Di Vitello Alle Olive Nere

Spezzatino Di Zurigo

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Soffriggere una cipolla tritata in 4 cucchiai di olio di semi.
Aggiungere 800 g. di fettine sottili di carne di vitello e rosolarle per 2 minuti, rimescolando con un cucchiaio di legno.
Aggiungere 1 cucchiaio di farina, 1 bicchiere di vino bianco, sale, pepe, noce moscata e 1 tazza di brodo di carne.
Incoperchiare e far cuocere a fuoco basso per 25 minuti.
Condire con 3 cucchiai di panna liquida al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cipolla tritata
- 4 cucchiai di olio di semi
- 800g di fettine di carne di vitello sottili
- 1 cucchiaio di farina
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe
- noce moscata
- 1 tazza di brodo di carne
- 3 cucchiai di panna liquida

Ricette simili

- Fettine Di Vitello Annodate
- Arrotolato Di Coniglio Al Prosciutto Crudo
- Lattughe Ripiene In Brodo
- Sformato Di Carne Gallico
- Schiacciata Di Vitello

Spezzatino In Umido Con Patate E Piselli

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Tagliate in pezzi non troppo grandi della carne di suino o di manzo per spezzatino, poi passateli unc alla volta nella farina. Metteteli con della margarina a rosolare in pentola a pressione senza coperchio.
Aggiungete un bicchiere di vino bianco secco e lasciatelo assorbire mescolando. Poi aggiungete due dadi, sale, pepe, un bicchiere di acqua, passato di pomodoro (oppure un tubetto di triplo concentrato al pomodoro) , mescolate fino a quando non sarà tutto ben amalgamato.
Versate un bicchiere di latte, le patate sbucciate tagliate a dadi di misura media e i piselli ed un po' di basilico.
Controllate che il futuro sugo ricopra la carne e le patate e poi chiudete la pentola a pressione ed al sibilo abbassate il fuoco e fate cuocere per 25-30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- carne di maiale o manzo
- farina
- margarina
- vino bianco secco
- 2 dadi
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di acqua
- passato di pomodoro
- 1 bicchiere di latte
- patate sbucciate
- piselli
- basilico

Ricette simili

- Polpettine Ai Piselli E Prosciutto Cotto
- Gulasch Di Manzo All'ungherese
- Chili Con Carne
- Baeckeoffe
- Involtini Di Vitello Alle Verdure

Spezzatino Veloce

Secondo di carne a base di vitellone

Ricetta

Tagliare la polpa di vitellone a fette spesse e poi a cubetti.
Sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a dadini della stessa dimensione di quelli di carne. In una casseruola far scaldare il burro; unirvi carne e patate, lasciarle dorate, poi aggiungere il concentrato diluito con 1 mestolo di brodo; salare e pepare. Far cuocere a fuoco medio per 10 minuti, bagnare col vino e cuocere ancora per 25 minuti, infine cospargere di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di polpa di vitellone
- 4 patate
- 50g di burro
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 mestolo di brodo
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fettine In Salsa
- Trippa Alla Caen
- Brasato Di Manzo Alle Cipolle
- Brasato (2)
- Coniglio Alla Langarola

Spiedini Al Madera

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Porre la carne in una ciotola profonda e stretta.

Aggiungere il pepe in grani, l'alloro, l'aglio schiacciato e coprire con il madera e l'aceto. Lasciar marinare la carne per almeno 3 ore mescolandola ogni tanto.

Infilare i cubetti di carne in spiedini di legno e cuocerli sulla griglia per 5 minuti per parte bagnando con la marinata.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di controfiletto di manzo tagliato a cubi
- 50 cl di vino madera
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 2 spicchi di aglio
- 1 foglia di alloro
- 12 grani di pepe
- sale
- pepe macinato

Ricette simili

- Manzo Marinato
- Controfiletto Alla Pizzaiola
- Hachée
- Arrosto Di Manzo Alla Argentina (matambre)
- Controfiletto Di Bue Alla Vecchia Moda

Spiedini Allo Yogurth

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Oltre al tempo di preparazione e cottura, è necessario tenere conto di 12 ore per la marinata. Inoltre la carne d'agnello deve essere magra e tagliata a cubetti.
Preparate la marinata: lavate e asciugate il limone. Grattugiatene la scorza, quindi spremetelo.
Sbattete insieme tutti gli ingredienti e versateli in un sacchetto di polietilene.
Aggiungete i cubetti di carne d'agnello e chiudete bene il sacchetto con uno spago.
Scuotete affinché la carne si insaporisca bene di salsa.
Mettete il sacchetto in frigorifero per dodici ore. Trascorso il tempo della marinata, sbucciate le cipolle, immergetele nell'acqua bollente per tre minuti, quindi scolatele.
Lavate il peperone, tagliatelo in due nel senso della lunghezza.
Togliete il peduncolo, i filamenti bianchi e i semi, tagliatelo a dadini.
Togliete la parte sabbiosa del gambo dei funghi, lavateli, come i pomodori.
Tagliate questi ultimi in due.
Togliete l'agnello dalla marinata.
Mettete la marinata da parte in una casseruola.
Cospargete di olio quattro spiedini e infilateci la carne, i funghi, le cipolle, il peperone, i pomodori e le foglie di alloro, alternando i colori.
Coprite la leccarda di alluminio.
Spennellate gli spiedini con l'olio e fateli cuocere per quindici minuti circa sotto il grill, girandoli una volta. Mentre l'agnello cuoce, fate riscaldare lentamente la marinata, mescolando di tanto in tanto. Versatela in una salsiera.
Servite su un letto di riso lessato. Vino consigliato: Cannonau di Sardegna.

Ingredienti per 4 persone

- 3 pizzichi di sale
- 1 limone
- 2 pizzichi di curcuma
- 2 pizzichi di cumino
- 3 pizzichi di coriandolo
- 30 cl di yogurth
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 8 foglie di alloro
- 8 pomodorini
- 1 peperone verde
- 8 cipolline
- 50g di funghi champignon
- 500g di agnello

Ricette simili

- Hamburger All'orientale
- Manzo All'antica
- Cinghiale Con Verdure
- Beef Pasanda
- Agnello Alla Valtellinese

Spiedini Colorati

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Dividete carne e pancetta in otto dadi ognuna, tagliate così anche la pancetta.
Sbucciate le cipolle e tagliatele ad anelli piuttosto spessi.
Dividete a metà i pomodori, salateli, capovolgeteli perché perdano l'acqua.
Preparate gli spiedini, infilzate su ognuno mezzo pomodoro, un dado di pancetta, una fetta di cipolla, un dado di carne, un'oliva, ancora pancetta, cipolla, carne, oliva, pomodoro. Ungeteli con l'olio e cuoceteli sulla griglia ben calda, rigirandoli a metà cottura. Salateli, pepateli e serviteli subito ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetto di manzo
- 200g di pancetta magra (pezzi di 200 g)
- 4 pomodori piccoli
- 2 cipolle
- olive verdi
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spiedini Misti
- Arrosto Di Magatello Alle Olive
- Filetto Steccato
- Filetto Steccato (2)
- Lingua Di Vitello In Umido

Spiedini Con Funghi

Secondo di carne a base di coniglio

Ricetta

Tagliare a dadi la carne, coprirla di latte e insaporirla con sale, pepe e erba cipollina. Dopo circa mezz'ora asciugarla e infilzarla su 8 spiedini alternandola con piccoli champignon.
Ungere leggermente di olio gli spiedini e cuocerli su una griglia ben calda.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di polpa di coniglio
- latte
- sale
- pepe
- erba cipollina
- funghi champignon
- olio d'oliva

Ricette simili

- Coniglio Alla Cacciatora Con Funghi
- Coniglio Ripieno (4)
- Filetto Di Coniglio In Crosta
- Filetto Di Vitello In Crosta Di Patate E Funghi
- Manzo All'antica

Spiedini Con L'uva

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliate a cubetti la carne e avvolgete ognuno in una fettina di pancetta.
Tagliate a piccoli pezzi il petto di pollo e a rondelle i wurstel. Sui vari stecchi di legno infilate, nell'ordine un pezzetto di vitello, un acino d'uva, un pezzetto di pollo, una rondella di wurstel, un acino d'uva; ripetete nello stesso ordine.
Spennellate gli spiedini di olio e cuoceteli sulla griglia calda del forno per dieci minuti.
Salate e pepate a metà cottura.
Disponete su un piatto da portata e servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di carne di vitello
- 100g di pancetta a fettine
- 1 petto di pollo
- 4 wurstel di maiale
- 2 grappoli di uva nera
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pancetta Farcita
- Bocconcini Di Scaloppina Al Vino Bianco
- Spiedini Fantasia
- Scottiglia Aretina
- Spiedini Di Carne

Spiedini D'agnello Alle Spezie

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Pestare il sale con le spezie in un mortaio e in una ciotola unirvi olio e succo di limone.
Mettere la carne nella marinata e lasciarvela per 3 ore rigirandola di tanto in tanto.
Preparare quindi gli spiedini e cuocerli alla brace spennellando con la marinata.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di polpa d'agnello tagliata in cubetti
- 1 limone (succo)
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaino di coriandolo
- 1 cucchiaino di cumino
- 1 cucchiaino di pepe bianco
- poco di sale marino integrale

Ricette simili

- Gulasch Coi Crauti
- Fricassea D'agnello Con Carciofi
- Abbuott
- Ankara Tavasi
- Pilaf Di Agnello Alla Maniera Di Ankara

Spiedini Di Carne

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliate tutte le carni (compreso la pancetta) a fette e poi a quadretti.
Infilate i peperoni sui rebbi della forchetta e fateli bruciacchiare sulla fiamma, quindi spellateli. Tagliateli a metà, eliminando nervature e semi quindi a quadretti.
Incominciate a infilare in lunghi spiedini un dado di carne di maiale, una foglia di salvia, una cipollina tagliata a metà, un pezzetto di pancetta, uno di carne di vitello, uno di fegato, uno di peperone e via di seguito fino ad aver riempito lo spiedino. Quando gli spiedini saranno tutti pronti adagiateli in un largo piatto o in una teglia e irrorateli di olio, succo di limone, sale e pepe. Mezz'ora prima di servire, scolate gli spiedini dalla marinata e fateli cuocere sulla griglia ben calda, o al forno, rigirandoli spesso. Se dovete attendere manteneteli in forno già caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di lonza di maiale
- 200g di carne di vitello
- 200g di fegato
- 200g di pancetta
- 3 peperoni carnosi
- alcune foglie di salvia
- succo di limone
- cipolline novelle
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Spiedini Di Carne E Peperoni

Ricette simili

- Fettine Di Vitello Coi Peperoni
- Spiedini Fantasia
- Lonza Di Maiale Con Le Cipolline
- Lonza Saporita Al Curry
- Vitello Alle Verdure

Spiedini Di Carne E Peperoni

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Tagliare i peperoni puliti in quadratini di circa 4 cm di lato e le carni in quadratini di uguale misura. **Infilzare** negli spiedini, alternandoli, i pezzi di carne, la salsiccia ed i peperoni. Cospargerli con olio e aglio tritato, cuocere sulla griglia per circa 15 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di carne di manzo
- 250g di salsiccia
- 200g di carne di vitello
- 2 peperoni
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Carne Cruda
- Polpette Allo Spiedo
- Pancetta Farcita
- Sikh Kebab
- Messicani In Gelatina

Spiedini Di Cervo E Quaglie Alla Griglia

Secondo di carne a base di cervo

Ricetta

Tagliate il filetto di cervo in otto fette lunghe e sottili, ponete su ciascuna di esse una fetta di pancetta affumicata, quindi infilzatele più volte (utilizzando lunghi stecchini di legno o di bambù) in modo da formare una specie di soffietto.
Ponete in due piatti fondi gli spiedini e le quaglie, divise in quarti.
Mescolate in una ciotola tutti gli ingredienti della marinata, quindi versate il composto ottenuto sulla carne e lasciate marinare per almeno mezz'ora. Nel frattempo mescolate in un'altra ciotola gli ingredienti della salsa. Trascorso il tempo indicato, togliete gli spiedini e i pezzi di quaglia dalla marinata, fateli sgocciolare bene, poi cuoceteli sulla griglia per 5-6 minuti per lato.
Servite la carne ben calda, insieme alla salsa preparata.
Potete accompagnare questo piatto con fette di pane bianco e cubetti di mango. --- CONSIGLI. A prima vista potrà forse sorprendere la combinazione fra la cucina orientale e la selvaggina tipicamente europea, o comunque propria delle tradizioni gastronomiche occidentali, in realtà si tratta di un esperimento che dà sempre ottimi risultati. Infatti la carne saporita della cacciagione armonizza perfettamente con le spezie proprie della cucina orientale. Gli spiedini di carne di cervo e le quaglie alla griglia ne sono la prova. Gli spiedini in particolare, sono un piatto tipico dell'Indonesia, dove vengono chiamati 'Sate ayam': sono preparati con carne di pollo e venduti a tutti gli angoli delle strade.

Ingredienti per 8 persone

- 250g di filetto di cervo
- 8 fette di pancetta affumicata
- 4 quaglie
- per la marinata:
- 1 cucchiaio di miele
- 2 cucchiai di salsa di soia chiara
- 2 cucchiai di sherry secco
- 2 cucchiai di scalogno tritato
- 1 spicchio di aglio tritato
- sale
- pepe bianco
- per la salsa:
- 2 cucchiai di salsa di soia
- 2 cucchiai di pasta di tahin
- 4 cl di sherry secco
- sale
- pepe bianco
- 4 cucchiai di ketchup
- 6 cucchiai di fondo di selvaggina (v. ricetta)

Ricette simili

- Cinghiale Con Verdure
- Fegato Di Cervo Alla Pancetta
- Maiale In Agrodolce
- Collo Di Cervo Con Salsa Di Pomodoro
- Spiedini Di Manzo Teriyaki

Spiedini Di Cinghiale Con Prugne E Anelli Di Cipolla Fritta

Secondo di carne a base di cinghiale

Ricetta

In una terrina mettere lardo, carne, pancarré, prezzemolo, 1 uovo, rosmarino e 20 g di prugne.
Macinare e aggiungere sale e pepe, formare quindi delle polpettine, infilarle negli spiedini e rosolare per 4 minuti aggiungendo le rimanenti prugne e bagnando con acqua.
Passare la cipolla a rondelle in farina, uovo, latte e pangrattato e friggere.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di polpa di cinghiale
- 2 fette di pancarré
- 2 ciuffi di prezzemolo
- 2 uova
- 1 cipolla
- 30g di prugne secche
- sale
- pepe
- rosmarino
- pangrattato
- farina 00
- latte
- olio d'oliva extra-vergine
- lardo di maiale

Ricette simili

- Lonza Di Maiale Con Frutta Secca
- Maiale In Saor
- Lombatine Di Maiale In Salsa Di Prugne
- Scaloppe Di Filetto Di Maiale, Cipolla, Lardo E Olive Nere
- Cinghiale In Agrodolce

Spiedini Di Crocchette

Secondo di carne a base di vitellone

Ricetta

Tritare nuovamente la carne con il tritacarne con tutti gli ingredienti comprese le spezie (se si adoperano spezie in polvere, prenderne solo un pizzico con la punta d'un coltello).
Aggiungere il sugo del limone e amalgamare tutto nuovamente molto bene.
Dividere l'impasto in tante crocchette di media grandezza e infilarle su uno stecchino. Spennellarle con il burro fuso e cuocerle sulla brace per 30 minuti.
Servire questi spiedini accompagnati con riso bianco.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di vitellone macinato
- 2 cucchiai di pangrattato
- 2 cipolle
- 50g di prezzemolo tritato
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 cucchiaino di zenzero macinato
- 5 chiodi di garofano macinato
- 1 stecca di cannella macinata (4 cm)
- 5 semi di cardamomo macinati
- sale
- 1/2 di limone (succo)
- 100g di burro (o margarina)

Ricette simili

- Kabaub Shaami
- Curry D'agnello
- Sanguinaccio Alla Pistoiese
- Biroldo
- Polpettone Di Ricotta

Spiedini Di Funghi E Carne

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Emulsionare in una ciotola una marinata di olio, limone, sale, pepe, aglio schiacciato, erbe.
Tagliare a cubi carne e funghi e porli nella marinata, lasciandoli per 3 ore.
Tagliare a cubi il pane e preparare gli spiedini alternando pane, carne, funghi.
Cuocere alla griglia bagnando con la marinata durante la cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di polpa di maiale
- 400g di funghi porcinelli
- 2 spicchi di aglio
- salvia
- rosmarino
- alcune fette di pane casereccio
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- succo di limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettone Ai Funghi
- Lonza Di Maiale Al Latte
- Braciole Di Maiale Alla Contadina
- Costolette Di Maiale Allo Yogurth
- Costine In Umido Ai Funghi

Spiedini Di Lombata

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliare la carne a fette alte 1 dito e poi a cubetti.
Lavare e tritare il rosmarino e la salvia.
Rigirare i pezzi di carne in questo trito, poi infilarli su degli spiedini di legno. Intanto fondere 50 g di burro in una padella; adagiarvi sopra gli spiedini e farli rosolare da ogni lato.
Lavare, tritare il prezzemolo con l'aglio sbucciato e la scorza del limone. Poi spruzzare la carne con 1/2 bicchiere di vino, farlo evaporare e distribuirvi sopra il trito.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di lombata di vitello magra
- rosmarino
- salvia
- 50g di burro
- 1 spicchio di aglio
- 1 scorza di limone
- prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Muscoli Di Vitello Alla Casalinga
- Lombata Di Vitello Alle Erbe Secche E Cime Di Rapa Con Salsa Al Vino
- Nodini Al Forno
- Braciole Al Vino (3)
- Fettine Di Vitello Al Forno

Spiedini Di Maiale Alle Prugne

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Togliete le eventuali parti grasse dalla lonza e suddividetela in 24 cubetti di uguali dimensioni.
Preparate gli spiedini alternando tre cubetti di carne e tre prugne, poi passateli nella farina. In una padella scaldate il burro e rosolatevi gli spiedini girandoli spesso.
Salate, pepate, irrorate con il Marsala e quando questo è evaporato spruzzate con il vino.
Abbassate la fiamma, coprite e continuate la cottura per circa un quarto d'ora bagnando ogni tanto gli spiedini con il loro sugo. Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Chambave Rosso DOC, Lacrima Di Morro DOC, Pollino “Superiore” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di lonza di maiale
- 30g di burro
- 1 scatola di prugne secche snocciolate
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- 1 bicchierino di vino marsala secco
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Lonza Con Le Mele
- Scaloppine Al Marsala (3)
- Arrosto Di Maiale Alle Prugne
- Medaglioni Di Manzo Con Prugne E Funghi
- Spezzatino Di Maiale Con Le Prugne

Spiedini Di Maiale Con Frutta

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Tagliare a dadi la carne e la frutta. Infilarli su 8 spiedini, ungere leggermente di olio e cuocere alla griglia o al forno. A fine cottura spolverizzare gli spiedini con cocco grattugiato.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di polpa di maiale
- 4 fettine di ananas
- 4 fettine di melone sodo
- 4 fettine di mela
- poco di olio d'oliva
- cocco grattugiato

Ricette simili

- Maiale In Agrodolce
- Baeckeoffe
- Filetto Di Coniglio In Crosta
- Porchetta Alla Brace Farcita
- Panada D'agnello E Maiale

Spiedini Di Manzo Multicolori

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Marinare per 30 minuti il manzo a cubetti nell'olio con un pizzico di pepe e il rosmarino tritato. **Preparare** gli spiedini alternando la carne con quarti di pomodoro, cubetti di pancetta e cappelle di funghi. Spennellarli con la marinata, salare e cuocere per 10 minuti su una griglia o in padella antiaderente. Servirli caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di polpa di manzo
- 2 pomodori
- 300g di funghi
- 150g di pancetta affumicata (fette da 150 g)
- rosmarino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetto Di Manzo Al Barbaresco
- Pasticcio Di Manzo Con Pancetta E Patate
- Arrosto Ripieno Con L'uovo
- Manzo All'antica
- Brasato Alle Cipolle

Spiedini Di Manzo Teriyaki

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Oltre al tempo di preparazione e cottura, è necessario tenere conto di 4 ore per la marinata.
Tagliate le fettine di manzo a striscioline.
Mescolate tutti gli ingredienti, unite la carne e lasciatela marinare per tre-quattro ore.
Infilzate le fettine di carne, a fisarmonica su spiedini di legno. Cuoceteli sulla piastra o sulla griglia del barbecue per quattro minuti, girandoli una volta sola e spennellandoli spesso con la marinata.
Decorate con il cipollotto. Vino consigliato: Squinzano.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cipollotto
- 1 cucchiaio di zenzero
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 1 cucchiaio di sherry
- 3 cucchiai di salsa di soia
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 500g di fettine di manzo

Ricette simili

- Manzo, Patate E Cipolle
- Nikujaga
- Spiedini Di Cervo E Quaglie Alla Griglia
- Chapche
- Manzo Alle Verdure (2)

Spiedini Di Montone Marinati

Secondo di carne a base di montone

Ricetta

Tagliate la carne a cubetti. Fateli marinare per un'ora abbondante in una terrina con alcuni cucchiai d'olio, uno spicchio d'aglio, un rametto di timo, grani di pepe e sale.
Sgocciolate la carne.
Suddividete i cubetti su quattro spiedini di metallo e cuoceteli a fuoco molto vivo per 3 minuti girandoli in continuazione. Questi spiedini dal sapore un po' forte devono risultare quasi croccanti all'esterno, ma morbidi all'interno. Vini di accompagnamento: Boca DOC, Torgiano Rosso DOC, Lizzano Malvasia Nera “Superiore” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di coscia di montone
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di timo
- alcuni cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe in grani

Ricette simili

- Spezzatino Di Montone Con Fagioli
- Cosciotto Di Montone Con Le Rape
- Capriolo In Salmì
- Irish Stew
- Spezzatino Di Montone Con Patate

Spiedini Di Vitello Alla Senape

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Oltre al tempo di preparazione e cottura, è necessario tenere conto di 2 ore per la marinata.
Battete le scaloppine molto sottili con il batticarne.
Dividete ciascuna in otto strisce.
Mescolate l'olio, il succo di limone, la senape e il prezzemolo e mettete a marinare nel composto la carne e le teste di champignon ben pulite. Trascorse due ore di marinata, arrotolate le striscioline di carne e infilatele su otto stecchini di legno alternandole ai funghi e alle foglie di alloro.
Cuocete sulla piastra di ghisa o sulla griglia del barbecue per cinque minuti, girandoli spesso e spennellandoli ogni tanto con la marinata. Vino consigliato: Donnici.

Ingredienti per 4 persone

- 24 foglie di alloro
- 40 teste di funghi champignon
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 2 cucchiai di senape in grani
- 3 cucchiai di succo di limone
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 4 scaloppine di vitello

Ricette simili

- Manzo Brasato Alle Olive
- Ossibuchi Brasati Al Vino Rosso
- Carpaccio Di Bresaola
- Manzo All'antica
- Zampetti Di Vitello Agli Champignon

Spiedini Di Vitello E Verdura

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Oltre al tempo di preparazione e cottura, è necessario tenere conto di 14 ore per la marinata.
Preparate la marinata: pelate l'aglio e la cipolla, tritateli fini e metteteli in una terrina.
Aggiungete il succo di limone e l'olio.
Salate, pepate e mescolate.
Tagliate la carne a cubetti di 2,5 cm di lato e mettetela nella terrina.
Mescolate per intingere tutti i pezzi di carne, coprite e mettete in frigorifero.
Lasciate marinare d dodici a quattordici ore, mescolando ogni tanto. Trascorso il tempo della marinata, scaldate il grill del forno.
Sgocciolate la carne e conservate la marinata.
Lavate il peperone, asciugatelo, eliminate il picciolo, i semi e i filamenti bianchi. Tagliatelo a quadrati di 2-3 cm di lato.
Lavate i pomodori e tagliateli in otto spicchi ciascuno.
Mondate il cipollotto e tagliatelo a cubetti di 2-3 cm di lato.
Infilate i pezzi di carne, peperone, pomodoro e cipollotto in sei oppure otto spiedini, alternandoli.
Spennellate bene con la marinata.
Fate cuocere gli spiedini per quindici minuti sotto il grill, voltandoli e irrorandoli sovente di marinata.
Vino consigliato: Bardolino.

Ingredienti per 8 persone

- pepe
- sale
- 1 limone (succo)
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla
- 2 pomodori
- 2 cipollotti
- 1 peperone rosso
- 1000g di vitello

Ricette simili

- Cinghiale Con Verdure
- Coniglio Con Peperonata
- Involtini Rustici
- Manzo Con Peperoni
- Insalata Di Peperoni E Carne Di Cervo

Spiedini Fantasia

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliare a cubetti la carne, a rondelle i wurstel, a falde i peperoni e a spicchi le cipolle. Infilzateli, alternandoli, su degli spiedini.
Mescolare l'olio con sale, pepe e un trito di salvia e rosmarino.
Spennellare con questo condimento gli spiedini e cuocerli sulla griglia rovente.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di lonza di maiale
- 200g di fesa di vitello
- 100g di wurstel di maiale
- 300g di peperoni
- 200g di cipolle
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- salvia
- rosmarino

Ricette simili

- Involtini Ai Due Sapori
- Spiedini Di Carne
- Involtini Di Lonza
- Polpette Piccanti
- Cotechino Arrotolato

Spiedini Fritti

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Impastare la carne con il pecorino, il prezzemolo tritato, 4 cucchiai di pangrattato, 1 uovo, sale e pepe.
Ammorbidire con poco latte, formare delle polpettine grandi come una noce e passarle nella farina.
Tagliare il pane a fettine del diametro delle polpette.
Infilare in 4 stecchini le polpette alternandole al pane.
Passare gli spiedini nelle uova sbattute e nel pangrattato quindi friggerli in abbondante olio.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di manzo macinato
- 3 uova
- 2 cucchiai di formaggio pecorino grattugiato
- 3 ciuffi di prezzemolo
- 4 cucchiai di pangrattato
- poco di latte
- farina
- abbondante di olio d'oliva
- sale
- pepe
- pane

Ricette simili

- Polpettone Farcito Di Spinaci
- Braciolettine Di Carne Alla Messinese
- Polpettone In Verde
- Sformato Di Carne Con Mortadella
- Mondeghili

Spiedini In Padella

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Preparate degli spiedini su cui alternerete: un pezzetto di filetto di maiale, un pezzetto di salsiccia, un pezzetto di salvia e così via. Alla fine dello spiedino aggiungete una fettina di cipolla e un pezzetto di peperone.
Mettete gli spiedini in un tegame con olio e burro e profumate con molto rosmarino.
Fate rosolare da tutti i lati in modo che la carne si colorisca bene.
Bagnate con mezza tazza d'acqua in cui avrete disciolto un dado e lasciate cuocere coperto per 10 minuti.
Controllate la salatura, pepate, alzate la fiamma e bagnate con un bicchierino di brandy.
Servite accompagnando con un insalata o con un purè di patate.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di filetto di maiale
- 20g di salsiccia
- 200g di fegato
- salvia
- 1 cipolla
- peperone
- rosmarino
- burro
- olio d'oliva
- 1 dado
- 1 bicchierino di brandy

Ricette simili

- Spiedini Veloci
- Arrosto Al Paté
- Coniglio Con Peperonata
- Uccellini Scappati (3)
- Grigliata Mista Di Carne

Spiedini Misti

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Pulire e lavare pomodori e cipolle, poi dividerli a spicchi.
Tagliare il pancarré, la pancetta e il filetto a quadretti.
Preparare gli spiedini alternando 1 dado di pane, 1 spicchio di pomodoro e 1 di cipolla, 1 quadratino di carne e 1 di pancetta.
Ungere abbondantemente gli spiedini e cuocerli sulla griglia rovente.
Salare e pepare a fine cottura.
Servire ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetto di manzo
- 4 pomodori
- 4 cipolle
- 200g di pancetta
- 6 fette di pancarré
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spiedini Colorati
- Filetti Di Manzo Al Pepe Rosa Su Crostone Di Pane Con Bieta
- Filetto Al Basilico
- Filetti Di Manzo Agli Odori
- Tournedos Alla Rossini

Spiedini Stuzzicanti

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Battere la carne, disporre su ogni fetta mezza fettina di prosciutto e una fettina di formaggio.
Arrotolare ogni fetta di carne su se stessa formando 12 involtini. Infilarli su 4 spiedini di legno alternandoli con foglie di salvia.
Scaldare 50 g di burro con 3 cucchiai di olio, adagiarvi gli spiedini e rosolare bene.
Bagnare con il porto, salare, pepare e cuocere coperto per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fettine di vitello
- 6 fette di prosciutto crudo
- 60g di formaggio groviera
- alcune foglie di salvia
- olio d'oliva
- burro
- 1/2 bicchiere di vino porto
- sale
- pepe

Ricette simili

- Arrotolato Di Coniglio Al Prosciutto Crudo
- Saltimbocca Alla Romana (6)
- Involtini Ai Due Sapori
- Fegato Alla Salvia
- Messicani In Gelatina

Spiedini Veloci

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Preparate degli spiedini su cui infilzerete: un tocchetto di maiale, uno di salsiccia, uno di manzo, un foglia di salvia e così via: chiudete lo spiedino aggiungendo una fettina di cipolla ed un pezzetto di peperone.
Disponete gli spiedini in un tegame con olio e burro e profumate con molto rosmarino. Fateli rosolare su tutti i lati in modo che la carne si colorisca bene.
Bagnate con mezza tazza d'acqua in cui avrete sciolto un dado e lasciate cuocere coperto 10 minuti.
Controllate la salatura; pepate, alzate la fiamma ed irrorateli con un il brandy facendolo poi evaporare.
Servite con purè di patate e vino rosso Merlot.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di filetto di maiale
- 200g di salsiccia a metro
- 200g di polpa di manzo
- salvia
- cipolla
- rosmarino
- peperone
- burro
- olio d'oliva
- 1 dado
- 1 bicchierino di brandy

Ricette simili

- Spiedini In Padella
- Brasato Ai Peperoni
- Spezzatino Ai Peperoni Al Microonde
- Salsiccia Al Sugo
- Filetto Di Manzo Al Forno (2)

Spinacino Di Vitello Ai Carciofi

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In una ciotola insaporite la carne tritata con il formaggio grattugiato, il sale e l'uovo intero leggermente sbattuto. Nello spinacino inserite due o tre cucchiai di macinato e spingetelo con cura sino in fondo.

Inserite un carciofo con la punta girata verso l'apertura. Poi ancora del macinato spingendo bene e un carciofo sempre con la punta verso l'apertura. Ancora altra carne macinata, altro cuore di carciofo e terminate con la carne.

Cucite la tasca, modellate lo spinacino in modo che abbia una forma piuttosto regolare. Spennellatelo con un po' d'olio misto a succo di limone. In una casseruola ovale da arrosto scaldate il burro e l'olio, adagiatevi la carne, non fate rosolare, ma coprite e cuocete a fuoco basso per circa un'ora. Dopo mezz'ora girate di tanto in tanto lo spinacino. Quando mancano 5 minuti a fine cottura, scoprite e fatelo rosolare per bene.

Spegnete.

Lasciate riposare lo spinacino, poi tagliatelo a fette e vedrete che al centro di ognuna la fettina di carciofo risulterà come un bel fiore. Disponetele in cerchio sul piatto da portata e con un cucchiaio versate sopra un “giro” di fondo di cottura. Vini di accompagnamento: Bardolino “Novello” DOC, Bolgheri Rosato DOC, Alezio Rosato DOC.

Ingredienti per 8 persone

- 1 spinacino di vitello
- 300g di carne tritata
- 50g di formaggio grattugiato
- 3 cuori di carciofo molto tenero
- 30g di burro
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 uovo
- 1/2 di limone
- sale

Ricette simili

- Hamburger Alle Erbe (2)
- Messicani In Gelatina
- Klops
- Polpettone Stufato Con Le Uova
- Cima Alla Genovese

Spuma Di Fegato

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliate i fegatini in due o tre parti e privateli dei nervetti. Teneteli per un paio d'ore in una ciotola sotto un filo di acqua corrente insieme al fegato di vitello.
Mettete uno stampo da plumcake in frigorifero, quindi preparate le gelatina e lasciatela raffreddare fino a quando non avrà una consistenza oleosa. Versatene circa un terzo nello stampo e ruotatelo in modo che la gelatina lo rivesta completamente.
Rimettete lo stampo in frigo e ripetete l'operazione dopo una mezz'ora.
Scaldate il burro in un tegame largo, unite la cipolla tritata finemente e la pancetta tagliata a dadini e fate soffriggere dolcemente in modo che la cipolla non prenda colore.
Scolate il fegato, asciugatelo con la carta da cucina e mettetelo nel tegame con una decina di bacche di ginepro schiacciate.
Fate rosolare per qualche minuto girando spesso, quindi bagnate con il cognac che farete evaporare prima di spegnere il fuoco.
Insaporite con sale e pepe e fate raffreddare.
Versate tutto il contenuto del tegame nel mixer e frullate sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, quindi travasatelo in una terrina posta dentro una ciotola contenente acqua e ghiaccio.
Cominciate a sbattere con la frusta elettrica a velocità media, unite a filo la crema di latte e continuate a sbattere il composto fino a che diverrà gonfio e spumoso.
Versate la spuma un po' alla volta nello stampo pressandola bene in modo che non rimangano vuoti.
Lisciate la superficie e versatevi un dito della gelatina avanzata (se nel frattempo si fosse rassodata, scaldatela e fatela nuovamente raffreddare).
Mettete poi lo stampo in frigo (non nel freezer) per alcune ore o anche per tutta la notte. Al momento di servire, capovolgete lo stampo su un piatto di misura adeguata. Per facilitare l'operazione, rivestite lo stampo con un canovaccio precedentemente immerso in acqua bollente e ben strizzato.
Decorate il piatto con fogliette d'insalata o di radicchio rosso, e la superficie della mousse con fettine di cetriolini o, volendo, di tartufo nero.
Servite con triangoli di pancarré o di pan brioche leggermente tostati.

Ingredienti per 8 persone

- 300g di fegato di vitello a fettine sottili
- 300g di fegatini di pollo (o fegatini d'oca)
- 100g di pancetta tesa
- 100g di crema di latte fresca
- 60g di burro
- 1 bicchierino di cognac
- 1 compressa di gelatina (compresse da 50 cl)
- 1 cipolla
- alcune bacche di ginepro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Finanziera (2)
- Budini Di Carne
- Fesa Pratese
- Uccellini Scappati (2)
- Cuore Ai Capperi

Spuntatelle Di Maiale Con Peperoni All'aceto

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Si fanno rosolare le spuntatelle, si aggiungono i peperoni tagliati a fettine, si copre il tutto con un coperchio e si fa cuocere la pietanza lentamente.

Ingredienti per 4 persone

- spuntatelle di maiale
- peperoni all'aceto di vino
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Spezzatino Di Maiale In Agrodolce
- Spiedini Fantasia
- Garetto Di Manzo Ai Peperoni
- Guanciale Di Lucifero
- Aspic Di Carne In Gelatina

Steak Au Poivre

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Cospargere con il pepe pestato la carne e batterla da entrambi i lati. Cuocerla al sangue e a fiamma viva nel burro e nell'olio, quindi toglierla dalla padella e metterla al caldo.
Aggiungere al fondo di cottura il brodo e far restringere, quindi unire la panna.
Condire la carne con questa salsa e servire caldissima.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di controfiletto di manzo
- 2 cucchiai di pepe nero in grani
- 1 mestolo di brodo di dado
- 15g di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di panna
- sale

Ricette simili

- Manzo Marinato
- Roast-beef (2)
- Controfiletto Alla Pizzaiola
- Bistecche Al Cognac
- Lombarda Di Sorana Al Pepe Nero

Stellone Del Salumiere

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Tagliare la cotenna fresca per ricavarne 2 stelle uguali e cucirle assieme lungo i bordi.
Farcire con un impasto di pasta di salsiccia; carote, prosciutto cotto, salame e formaggio a dadini, prezzemolo ed aglio tritati, uova sale e pepe.
Cuocere prima a vapore, quindi passare in forno per dorarlo in superficie.
Servire in tavola contornato da verdure.

Ingredienti per 4 persone

- cotenna di maiale
- 300g di prosciutto cotto
- 300g di salame
- 500g di salsiccia
- 100g di carote
- 200g di formaggio groviera
- 2 uova
- prezzemolo
- sale
- pepe
- 1 spicchio di aglio

Ricette simili

- Rollè Di Maiale All'ortica
- Pancetta Farcita
- Prosciutto Farcito Alla Brace
- Saccoccia Di Vitello Ripiena
- Braciole Di Maiale

Stigghiole

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Ecco il precedente storico delle moderne e mondane 'barbecue': il popolare venditore ambulante di stigghiole col suo fucuni, grande fornello metallico. U stigghiaru è forse la figura più caratteristica della gastronomia spicciola siciliana: egli manipola frattaglie di pollo, o agnello e capretto, attorcigliando le budella, dopo averle tagliate a strisce e lavate con acqua e sale, assieme alla 'rete' dell'intestino degli ovini, a lunghi ciuffi di prezzemolo o intrecciandole sulle cipolline verdi lunghe. Poi cuocerà sulla graticola, senza aggiunta di altri grassi, ed insaporendo solo con sale e pepe. Popolarissima a Palermo, la specialità è comune a tutta la Sicilia. Le stigghiole si possono cuocere anche a stufatino in casseruola, con i pomodori, ma capita assai di rado.

Ingredienti per 4 persone

- budella di agnelli
- budella di capretti
- budella di castrati
- budella di polli
- cipolline lunghe o prezzemolo

Ricette simili

- Cotechino (3)
- Abbuticchi
- Moussaka
- Manzo All'agro
- Coniglio Alle Cipolline

Stinco Di Maiale Con Brovada

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

La brovada è una specialità friulana, ma presente anche, in misura minore, nella cucina carsolina. Si tratta di rape fatte inacidire nella vinaccia (per cui abbiamo la brovada bianca, più nota, e la brovada rossa).Viene poi tagliata sul 'gratti' in striscioline lunghe e sottili, come i crauti. Rispetto a questi ,è meno acida ed ha un forte potere diuretico. La vera brovada cruda è quasi introvabile. Esistono 'dignitose' brovade in scatola già cotte. Fatevi tagliare per il verso lungo uno stinco di maiale. Strofinatelo con aglio e salatelo. Rosolatelo bene in poco olio con salvia e rosmarino.Quando è ben rosolato,innaffiatelo con vino bianco e fate evaporare a fuoco vivissimo.
Coprite poi lo stinco con brovada, un 1/2 bicchiere d'acqua, poco sale e fate cuocere a fuoco basso per un paio d'ore. Generalmente la brovada rilascia molta acqua, comunque controllate ogni tanto ed eventualmente aggiungetene un poco.

Ingredienti per 4 persone

- 1 stinco di maiale
- aglio
- sale
- poco di olio d'oliva
- salvia
- rosmarino
- vino bianco
- brovada
- 1/2 bicchiere di acqua
- poco di sale

Ricette simili

- Braciole Di Maiale Al Vino Bianco
- Vitello Al Vino Rosso
- Maiale Al Vapore
- Braciole Di Vino
- Braciole Al Vino

Stinco Di Maiale Con Verdure

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

In una larga pentola mettete gli stinchi, copriteli di acqua fredda, portate a bollore, poi fate sobbollire coperto per circa un'ora e mezzo. A cottura quasi completa salate, pepate, unite le carote tagliate a rondelle un po' spesse, le cipolle a fettine sottili e le patate divise in quattro spicchi.
Fate cuocere per altri 15 minuti.
Aggiungete la verza ridotta a striscioline e tenete sul fuoco finché tutte le verdure saranno cotte, ma piuttosto al dente.
Servite questo piatto caldo. Vini di accompagnamento: Barbera “Vivace” Del Monferrato DOC, Colli Di Parma Rosso DOC, Gioia Del Colle Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 2 stinchi di maiale
- 4 carote
- 2 cipolle grandi
- 4 patate medie
- 1 verza piccola
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cassoeula
- Trippa Alla Piemontese
- Bottaggio Alla Milanese
- Casoeula
- Spezzatino Di Maiale Con Salsiccia Affumicata

Stinco Di Vitello Al Forno

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Lavate e asciugate i due stinchi quindi passate tutta la superficie con il burro morbido e insaporiteli con abbondante sale e pepe. Adagiateli in una teglia con l'olio e metteteli nel forno già caldo a 180 gradi.
Lasciate cuocere la carne per un'ora abbondante girandola spesso in modo che prenda una doratura uniforme.
Mondate sedano, carota e cipolla e tritateli insieme agli spicchi d'aglio, alle foglioline di un rametto di rosmarino e a mezzo cucchiaino di timo. Trascorsa la prima ora di cottura, ritirate la teglia dal forno, togliete gli stinchi e distribuite sul fondo il trito di verdure.
Spolverate di sale e pepe e fate rosolare per qualche minuto le verdure sul fuoco diretto, mescolando continuamente.
Adagiate nuovamente gli stinchi nella teglia e metteteli di nuovo nel forno caldo.
Proseguite la cottura per un'altra ora e mezzo e, durante questo tempo, spruzzate ogni tanto la preparazione con qualche cucchiaio di vino e bagnate la carne con il fondo di cottura. Quando gli stinchi sono pronti, lasciateli in caldo nel forno tiepido fino al momento di portarli in tavola e versate nel mixer tutto il contenuto della teglia.
Frullate fino ad avere una salsa liscia e fluida e versatela in una casseruolina.
Regolate il sale e, all'ultimo momento fatele alzare il bollore per servirla caldissima insieme alla carne.
Accomodate gli stinchi interi in un grande piatto da portata e affettateli in tavola al momento di servirli.
Affettare in tavola un grosso stinco di vitello non presenta alcuna difficoltà. E' sufficiente tenerlo fermo con un forchettone e, con un coltello sottile e molto affilato, tagliare delle fette sottili di carne nel senso della lunghezza. La lunga cottura, facendo sciogliere il collagene, molto abbondante in questo taglio di carne, fa si che si formi una salsa glassata particolarmente gustosa e saporita ma, per gustarla al meglio, il tutto deve essere ben caldo compresi i piatti degli ospiti.

Ingredienti per 10 persone

- 2 stinchi posteriori di vitello di 2200 g
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla grande
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 2 spicchi di aglio
- rosmarino
- timo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spezzatino Ai Peperoni
- Medaglioni Marinati
- Rolatine
- Roladine
- Coniglio In Civet

Stinco Di Vitello Al Sidro

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In un tegame fate sciogliere 50 g di burro e poi unite gli scalogni affettati finemente. Quando hanno preso colore mettete lo stinco e fatelo rosolare a fuoco vivace 10 minuti girandolo di continuo.
Salate, pepate e spruzzate con il Calvados.
Fate evaporare.
Versate il sidro.
Salate ancora un po' e cuocete a fuoco basso, coperto, circa un'ora e mezzo. In un altro tegame scaldate 50 g di burro e insaporitevi le cipolline per un quarto d'ora. In un altro recipiente scaldate il restante burro e insaporitevi le mele a pezzetti, evitando di farle cuocere troppo. Quando la carne è pronta, toglietela e mettetela su un piatto caldo da portata.
Diluite il fondo di cottura con un po' di panna, amalgamatevi il tuorlo, scaldate senza far mai bollire.
Versate il sugo sullo stinco. Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Chambave Rosso DOC, Pignolo VdT Del Friuli, Bruno Di Rocca VdT Di Toscana.

Ingredienti per 6 persone

- 1 stinco di maiale
- 1 bottiglia di sidro secco
- 150g di burro
- 1 cucchiaio di calvados
- 300g di cipolline
- 4 mele renette
- 1 uovo
- 25 cl di panna
- 4 scalogni
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cotolette Alle Mele
- Stinco Di Vitello Al Vino
- Filetto Di Maiale Alle Mele Verdi
- Maiale Alle Mele
- Porchetta Alla Brace Farcita

Stinco Di Vitello Al Vino

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Liberate lo stinco dai tendini, praticate dei taglietti qui e là e inseritevi una lamella di aglio prima passata nel sale e pepe.
Spennellate lo stinco di olio, salate, pepate, adagiatelo in una teglia con tre cucchiai di olio e una noce di burro, le cipolline, il rosmarino e ponete in forno preriscaldato a 190 gradi per tre ore. Ogni quarto d'ora bagnatelo con il suo sugo di cottura o con un po' di brodo caldo. Quando lo stinco è cotto disponetelo sul piatto da portata. Nel recipiente di cottura versate il vino, mescolate e fate ridurre fino a ottenere un sughetto denso da servire il salsiera ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 stinco di vitello
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 1 rametto di rosmarino
- 2 cipolline
- brodo
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Stinco Di Vitello Al Sidro
- Ossibuchi In Agrodolce
- Vitello Al Vino Rosso
- Involtini Ai Carciofi
- Fettine Di Vitello Al Forno

Straccetti Al Vino

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Tagliate la carne a pezzetti e mettetela a insaporire nel vino.
Tagliate la cipolla sottile e fatela appassire nell'olio d'oliva a fuoco basso coperta, in modo che non si secchi troppo.
Lavate, pulite e tagliate il radicchio piuttosto fine, aggiungetelo alla cipolla e fatelo stufare per un paio di minuti.
Aggiungete la carne e il vino, aggiustate di sale e fate cuocere per 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di braciole di manzo tagliate piuttosto sottili
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 cespo di radicchio di treviso
- 1 cipolla
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Fettine Alla Rucola
- Carpaccio Al Radicchio (2)
- Arrosto Di Manzo Alla Argentina (matambre)
- Braciole Di Maiale Farcite Alle Mele
- Involtini Di Carne Di Manzo

Straccetti Alla Rigoletto

Secondo di carne a base di straccetti

Ricetta

Mettete un filo d'olio nel tegame, fate scaldare a fuoco moderato. Mettetice li straccetti, quelli che ce capino (quelli che c'entrano) senza che li mettete uno sopra all'altro. Per cuocerli non ci vuole ne anche un minuto, una girata, una voltata, aggiungete un bel po' di limone spremuto, salate, pepate e togliete dal fuoco.
Continuate così con gli altri straccetti. M'arriccomanno (mi raccomando) dovete essere veloci, dovete aggiungere il limone quando ancora si vede il sangue, altrimenti.... la ciccia si secca.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di straccetti di carne
- 2 limoni
- poco di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scottiglia Aretina
- Vitello Tonnato
- Insalata Di Carne Cruda
- Cinghiale Allo Spiedo
- Arista Di Maiale All'asprone

Straccetti Con La Rucola

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Lavate e mondate le verdure.
Tagliate a dadini i pomodori e disponete la rucola su un piatto di portata. A parte scaldate una padella e fatevi saltare senza grasso la carne per qualche minuto. Posatela bollente sulla rucola e mettete al centro i pomodori a dadini.
Salate e versatevi sopra l'olio senza rimestare.
Servite subito.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di carne di manzo a fettine sottili
- 3 pomodori freschi
- 100g di insalata rucola
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Straccetti Saporiti
- Fettine Alla Rucola
- Carpaccio Con Rucola
- Involtini Di Carne Di Manzo
- Fettine All'origano

Straccetti Di Maiale Con Insalata Di Cavoletti Di Bruxelles E Ortiche

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Lessare in acqua salata i cavolini e le ortiche e tenerli da parte.
Tagliare la carne a fettine sottili e scottarle. Adagiarle in un piatto e nella stessa padella saltarvi le ortiche con aglio e unirvi i cavoletti.
Servire ponendo gli ortaggi intorno alla carne.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di arista di maiale
- 200g di cavolini di bruxelles
- 300g di ortica
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetto Di Maiale Con Purè Di Finocchio Guarnito Con Fichi
- Arista Di Maiale All'asprone
- Arista Di Maiale Al Latte Con Radicchio Panato In Salsa Di Cipolle
- Arista Di Maiale Al Forno (2)
- Maiale In Saor

Straccetti Saporiti

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Lavate e mondate le verdure.
Tagliate a dadini i pomodori e disponete la rucola su un piatto di portata. A parte scaldate una padella e fatevi saltare senza grasso la carne per qualche minuto. Posatela bollente sulla rucola e mettete al centro i pomodori a dadini.
Salate e versatevi sopra l'olio senza rimestare.
Servite subito.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di carne di manzo a fettine sottili
- 3 pomodori freschi
- 100g di insalata rucola
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Straccetti Con La Rucola
- Fettine Alla Rucola
- Carpaccio Con Rucola
- Involtini Di Carne Di Manzo
- Fettine All'origano

Stracotto All'italiana

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Il giorno prima mettete la carne nel vino rosso con le carote tagliate, le cipolline tagliate e un po d'aglio; girate di tanto in tanto la carne. Il giorno successivo fondete in una teglia burro e olio e aggiungete la carne con un pochino di cipolle e l'aglio, ma non il composto della macerazione. Quando la carne è rosolata fate fiammeggiare con il brandy e poi versateci sopra il composto della macerazione.
Lasciate cuocere per 2 ore. Intanto tagliate a pezzi i pomodori e metteteli in un tegame con le cipolline fresche, le carote rotonde, i funghi, le olive, il timo e l'alloro.
Lasciate cuocere per 2 ore e poi aggiungete questo composto alla carne, lasciandolo cuocere per un'ulteriore ora.

Ingredienti per 8 persone

- 1500g di carne di manzo
- 4 carote
- 3 cipolle
- 1 spicchio di aglio
- 100 cl di vino rosso
- 1000g di pomodoro
- 10 carote rotonde
- 1 mazzo di cipolline fresche
- 150g di olive nere
- 250g di funghi
- sale
- pepe
- timo
- alloro
- brandy

Ricette simili

- Manzo Brasato Alle Olive
- Spezzatino Di Cervo
- Trippa Alla Caen
- Lepre In Salmì
- Brasato Con Le Cipolline

Stracotto Con I Funghi

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Ammollate i funghetti in acqua fredda.
Mondate il prezzemolo e tritatelo con lo spicchio di aglio.
Steccate il pezzo di carne con il lardo o il prosciutto tagliato a bastoncini e legatelo con uno spago sottile.
Fate rotolare il girello nel trito di prezzemolo ed aglio.
Tritate la cipolla con la carota e il sedano, versate il trito in una casseruola con qualche cucchiaiata di olio e il burro; quando le verdure si saranno ben appassite appoggiatevi sopra il pezzo di carne, salatelo, pepatelo e fatelo rosolare bene da ogni parte, rigirandolo. Dopo di che spruzzatelo con mezzo bicchiere di vino bianco che farete evaporare. Aggiungetevi infine la salsina di pomodoro diluita con 4 dl di brodo.
Scoperchiate e cuocete, a fuoco lento per circa 2 ore e 1/2. A metà cottura unitevi i funghi tritati.
Aggiungete durante la cottura, a mano a mano che il sughetto ispessisce dell'altro brodo caldo.
Disponete lo stufato affettato sul piatto e cospargetelo con il sughetto di funghi passato al setaccio.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di carne di manzo (girello)
- 30g di lardo (o prosciutto cotto grasso)
- 20g di burro
- 25g di funghi secchi
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 manciata di prezzemolo
- 50 cl di brodo
- 5 cucchiai di salsa di pomodoro casalinga
- vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cotechino Fasciato
- Manzo Saint Jean
- Tenerelle Di Maiale
- Lattughe Ripiene In Brodo
- Stracotto D'asino

Stracotto D'asino

Secondo di carne a base di asino

Ricetta

Tagliare gli spicchi d'aglio in filetti e infilarli in piccoli tagli praticati nella carne.
Mettere in una pentola il burro e le verdure precedentemente tritate insieme al lardo, e farli soffriggere per pochi minuti, quindi aggiungere la carne e farla ben rosolare rigirandola spesso; bagnare con qualche mestolino d'acqua calda in cui si sarà sciolto l'estratto di carne e la salsa di pomodoro.
Coprire la pentola e, a fuoco molto lento, portare a cottura la carne, rigirandola di tanto in tanto e bagnandola, quando occorre,con qualche mestolino d'acqua calda. A metà cottura, salare e pepare a piacere. Per avere un ottimo stracotto occorre che la che la fiamma sia bassissima e che la carne resti al fuoco per almeno quattro ore: come risultato si avrà una carne tenera, gustosissima e un intingolo vellutato come una crema. Va servito tagliato a grosse fette cosparse del loro sugo; buono l'accompagnamento di verdura fresca in insalata quali radicchi rossi, lattuga, ecc.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di carne d'asino
- 50g di burro
- 50g di lardo
- 1/2 di cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro
- 1 cucchiaino di estratto di carne

Ricette simili

- Stracotto Con I Funghi
- Spezzatino Con Patate (2)
- Cotechino Fasciato
- Capriolo In Salsa Piccante
- Brasato

Stracotto Di Manzo Al Barolo

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Ponete nella casseruola qualche cucchiaiata di burro, olio e cipolla affettata.
Soffriggete questi ingredienti, poi sistematevi la carne dopo averla passata nella farina, spolverizzatela con prezzemolo, aglio, rosmarino e il resto delle verdure tritate.
Fate dorare la carne da tutte le parti, quindi bagnate con il Barolo.
Fate evaporare quindi salate e pepate.
Proseguite poi la cottura per circa tre ore a recipiente coperto.
Servite la carne a fette coprendola con il suo sugo, ben denso passato prima al setaccio.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di carne di manzo magra (coscia)
- prezzemolo
- salvia
- aglio
- cipolla
- carota
- sedano
- poca di farina
- 1 bottiglia di vino barolo
- olio d'oliva
- poco di burro
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Brasato Al Barolo (6)
- Brasato Al Barolo (5)
- Brasato Al Barolo
- Brasato
- Manzo Al Vino Rosso

Stracotto Di Manzo Alla Fiorentina

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Steccate la carne con alcuni bastoncini di carota e pezzetti di pancetta; strofinatela con sale e pepe; legatela con lo spago bianco da cucina. Mettetela in una casseruola con l'olio, due o tre carote tagliate a pezzi, sedano e cipolla grossolanamente tritati.
Iniziate la cottura a fuoco vivo e fate colorire per bene da tutte le parti. Bagnatela con il vino e lasciate evaporare.
Aggiungete i pomodori a pezzi, spellati e senza semi.
Coprite e cuocete piano piano per circa 2 ore.
Slegate la carne, tagliatela a fette, disponetele sul piatto da portata. Copritele con il sugo e le verdure passati al mulinetto. Vini di accompagnamento: Valpolicella “Superiore” DOC, Chianti Chianti Classico “Riserva” DOCG, Don Pietro Rosso VdT Di Sicilia.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di polpa di manzo
- 40g di pancetta
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino rosso
- 500g di pomodori
- 2 carote
- 1/2 di cipolla
- 1 costa di sedano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Con Sedano E Carota
- Brasato Ai Peperoni
- Manzo Brasato Con Funghi
- Brasato Con Le Prugne
- Brasato Con Pancetta

Stracotto Di Manzo Alla Montanara

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Scaldare una casseruola, di cui la carne non occupi più di 2/3 della capacità, fino a raggiungere il giusto grado di calore; sistemare la carne, indorarla da tutte le parti, ridurre la fiamma al minimo e unirvi i pomodori finemente triturati, le cipolle tagliate ad anelli, gli spicchi d'aglio interi, il prezzemolo, il timo e il dragoncello; salare e pepare quanto basta.
Chiudere con il coperchio e lasciare cuocere per circa un'ora e mezza; controllare di tanto in tanto ed eventualmente aggiungere un mestolo d'acqua.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di carne di manzo abbastanza magra
- 2 cipolle grandi
- 2 spicchi di aglio
- 5 pomodori
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 foglie di alloro
- timo
- dragoncello

Ricette simili

- Brasato Di Groucho
- Chili Con Carne (2)
- Coniglio Alle Erbe (2)
- Stracotto All'italiana
- Manzo Ai Peperoni

Stracotto Di Manzo Romagnolo

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

In una pignatta soffriggere cipolla tritata e aglio in olio e lardo pestato; sistemarvi la carne salata all'esterno.
Unire 3/4 del vino, chiodi di garofano, alloro, noce moscata; far evaporare metà vino a fuoco vivo.
Unire 1 mestolo di brodo con 1/2 cucchiaio di conserva.
Coprire con un piatto fondo contenente il restante vino e cuocere per 6 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di polpa di manzo
- 50g di lardo di maiale
- olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi di aglio
- 2 bicchieri di vino rosso
- 2 chiodi di garofano
- 3 foglie di alloro
- noce moscata
- 1/2 cucchiaio di conserva di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 mestolo di brodo di manzo
- burro
- sale

Ricette simili

- Brasato Ai Peperoni
- Brasato Al Barolo
- Trippa Alla Caen
- Baeckeoffe
- Kjottkaker

Stracotto Di Vitello Con Frutti Di Sottobosco

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In una casseruola di cui il pezzo di carne non occupi più di 2/3 della capacità e portata al giusto grado di calore, rosolare la carne da entrambe le parti; aggiungere i funghi, il prosciutto, il sedano, la carota, la cipolla ed i pomodori, il tutto triturato finemente. Aggiungervi 2 mestoli di acqua e chiudere con il coperchio.

Lasciare cuocere per circa 2 ore. Al momento di servire, unire i mirtilli o i lamponi finemente passati assieme al sugo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di vitello
- 2 funghi freschi
- 50g di prosciutto crudo tritato
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1/2 di cipolla
- 2 pomodori tagliati a spicchi
- mirtilli (o lamponi)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coniglio Alla Cacciatora (5)
- Cotechino In Camicia Con Lenticchie
- Cotechino Fasciato
- Coniglio Alla Langarola (2)
- Vitello Alla Crema Di Sogliole

Striscioline Di Vitello

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliare a striscioline di 2 cm di larghezza la carne.
Tritare la cipolla e soffriggerla nel burro poi aggiungere la carne e farla saltare a fuoco vivo.
Bagnare con il marsala, farlo evaporare poi salare le striscioline.
Abbassare la fiamma e cuocere per circa 15 minuti. Prima di servire guarnire con il prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fettine di vitello
- 1 cipolla
- vino marsala
- burro
- prezzemolo tritato
- sale

Ricette simili

- Fettine Di Vitello Annodate
- Vitello Al Marsala
- Fettuccine Di Carne Di Vitello
- Scaloppine Al Marsala (2)
- Piccata Di Vitello Al Marsala

Stufatino Bianco Di Agnello

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Lavare e asciugare bene 1000 g di spalla d'agnello tagliata a piccoli pezzi.
Infarinare leggermente e cuocere in una pentola a bordi alti in 1/2 bicchiere d'olio d'oliva.
Salare, pepare e cuocere a fiamma vivace rimescolando spesso.
Bagnare con un bicchiere di vino a metà cottura, farlo sfumare e completare la cottura, col coperchio, a fiamma dolce. All'ultimo momento unire 6 spicchi d'aglio tritato, una manciata di mandorle tritate, 1/2 cucchiaino di zafferano e 1/2 cucchiaino di cumino in polvere.
Amalgamare bene i sapori e servire con crostini di pane fritto.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di spalla d'agnello
- farina
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 6 spicchi di aglio tritato
- 1 bicchiere di vino
- 1 manciata di mandorle tritate
- 1/2 cucchiaino di zafferano
- 1/2 cucchiaino di cumino in polvere

Ricette simili

- Costolette D'agnello Speziate
- Curry D'agnello
- Gulasch Alla Tedesca
- Spalla D'agnello Al Mirto
- Fricassea D'agnello Con Carciofi

Stufatino Di Coniglio

Secondo di carne a base di coniglio

Ricetta

Soffriggere in olio e burro un battuto di cipolla, d'aglio e prosciutto grasso e magro. Mettervi a rosolare il coniglio tagliato a pezzi, quando avrà preso colore, regolare di sale e pepe, unire il vino bianco; lasciarlo evaporare.
Aggiungere un po' d'acqua e la polpa di pomodoro; terminare la cottura a fuoco lento per 1 ora circa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 coniglio
- olio d'oliva
- burro
- cipolla
- aglio
- 1 fetta di prosciutto
- 1 bicchiere di vino bianco
- polpa di pomodoro

Ricette simili

- Filetto Di Coniglio In Crosta
- Coniglio Ripieno (3)
- Coniglio Alle Erbe
- Nodini Al Cartoccio
- Coniglio Arrotolato

Stufato Al Latte Alla Ravennate

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Porre la carne in una pignatta e coprirla di latte; unirvi 2 bicchierini di rum, gli odori tritati, 1 cucchiaio di salsa di pomodoro, sale. Far marinare la carne per 5-6 ore; trasferire sul fuoco e cuocere a fuoco lento per 5 ore. Sempre su fuoco lento traslocare la carne in una casseruola con burro, fondo di cottura passato al setaccio e cipolline novelle, fino a cottura delle cipolline.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di scamone di manzo romagnolo
- 250g di cipolline novelle
- 60g di olio d'oliva di brisighella
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
- latte
- 2 bicchierini di rum
- cipolla
- carota
- sedano
- basilico
- sale

Ricette simili

- Spezzatino Al Latte (3)
- Spezzatino Al Latte (2)
- Brasato Al Marsala
- Bollito Misto Alla Milanese
- Cotechino Fasciato

Stufato Al Vino Bianco

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

In un tegame mettete il lardo a dadini, metà cipolle e metà carote tagliate finemente, salate e pepate. Sopra alle verdure disponete la carne tagliata a cubetti, il prosciutto a listerelle, le restanti carote e cipolle affettate.
Coprite a filo con il vino e cuocete a recipiente coperto per circa tre ore. A cottura ultimata la carne deve essere diventata tenerissima e la salsa piuttosto densa.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di carne di manzo
- 200g di prosciutto crudo
- 100g di lardo
- 1000g di carote
- 500g di cipolle
- 100 cl di vino bianco secco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Messicani In Gelatina
- Brasato Di Vitello
- Brasato Di Manzo
- Arrosto Di Vitello Al Prosciutto E Olive
- Brasato Al Barolo (3)

Stufato Alle Erbe

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Tagliate a pezzi la carne e passatela nella farina; successivamente doratela nel burro.
Aggiungete il prezzemolo, l'estragone e le cipolline tritate.
Lasciate cuocere per 45 minuti. Intanto sciogliete il pane alle spezie dentro l'aceto e aggiungete i cetriolini tagliati a dischi. Questo miscuglio unitelo alla carne e lasciate cuocere per un'altra ora.

Ingredienti per 6 persone

- 750g di manzo
- 6 cipolle
- 60g di farina
- 1 bicchiere di aceto di vino
- 50g di burro
- 1 fetta di pane alle spezie
- 60g di cetriolini
- alcune foglie di estragone
- prezzemolo
- pepe
- sale

Ricette simili

- Brasato Agrodolce
- Kjottkaker
- Polpette Norvegesi
- Manzo In Insalata (2)
- Lesso Di Manzo In Insalata

Stufato Alle Noci

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

In una larga casseruola mettere a rosolare il burro.
Preparare 1 L di brodo utilizzando i due dadi. Quando il burro è spumeggiante mettere la carne a rosolare; salare leggermente, pepare quindi unire l'aglio ed il prezzemolo tritati.
Mescolare con cura, aggiungere la manciata di gherigli di noci tritati, i pomodori scottati, sbucciati e anch'essi tritati e, a poco a poco, il brodo. Far cuocere per almeno 2 ore. Alla fine aggiungere l'amido di mais diluito in poco brodo freddo e far dare un ultimo bollore.
Servire caldo accompagnato, volendo, da purè.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di muscolo di manzo a pezzi
- 250g di pomodori freschi
- 40g di burro
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 manciata di noci
- 1 cucchiaio di amido di mais
- 2 dadi per brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trippa Di Manzo
- Stufato In Salsa Rossa
- Mole De Olla
- Costata Di Manzo Alla Valtellinese
- Coniglio Alla Langarola (2)

Stufato Careliano

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Dorate la carne in una padella con qualche noce di burro. Fatelo 200 g alla volta per ottenere ur risultato migliore. A parte rosolate la cipolla poi mettete tutti gli ingredienti in una teglia a bordi alti.
Unite abbastanza acqua da coprire la carne, mettete il coperchio e cuocete in forno a 150 gradi. Ogni tanto aprite lo sportello e mescolate. Lo stufato è pronto quando i cubetti di carne cominciano ad aprirsi (ci vorranno almeno 3 ore).
Fate attenzione a non asciugare troppo la carne.
Servite con patate bollite e condite con burro.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di manzo a cubetti
- 450g di maiale a cubetti
- 2 carote pelate tagliate a rondelle
- cime di rapa
- 1 cipolla
- 20 bacche di pepe nero
- 2 foglie di alloro
- sale
- burro
- acqua

Ricette simili

- Karjalanpaisti
- Manzo Alle Verdure
- Vary Amin Anana
- Brasato Agrodolce
- Stufato Di Carne Alle Arachidi

Stufato Con Carote

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Salate e pepate la carne, mettetela in un piatto e aggiungete un po' di vino bianco e il brandy.
Lasciate marinare per 5 ore girando di tanto in tanto la carne. In una teglia mettete la cotenna tagliata a pezzi, le cipolline, le carote tagliate a dischi, il piedino di vitello e la carne.
Aggiungete il vino bianco, le erbe aromatiche, il sale, il pepe e mettete in forno per 4 ore. Ogni tanto versateci sopra il suo sugo. Finita la cottura mettete la carne in un piatto circondandola di carote e versateci sopra il sugo di cottura; cospargete di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di manzo lardellato
- alcuni pezzi di cotenna
- 1 piedino di vitello
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1000g di carote
- 4 cipolle
- 1 mazzetto di erbe aromatiche
- 1 bicchierino di brandy
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trippa Alla Contadina
- Spezzatino Di Agnello
- Noce Di Vitello Al Sugo
- Arrosto Di Vitello Al Prosciutto E Olive
- Vitello Alla Bretone

Stufato Della Foresta Nera

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Riducete a pezzetti la coda di bue, tagliandola a livello delle articolazioni.
Raschiate le carote, sbucciate le cipolle e private i gambi di sedano dei filamenti, quindi lavate tutti gli ortaggi, compresi i porri, e tagliateli a dadini.
Fate scaldare l'olio d'oliva in una teglia da forno, unite la coda di bue tagliata a pezzetti e gli ossi di manzo e di vitello e fate rosolare il tutto nel forno preriscaldato (180 gradi), muovendo spesso gli ingredienti con una paletta d'acciaio. Quando gli ossi cominciano a prendere colore, mettete nella teglia anche gli ortaggi tagliati a dadini e fate rosolare anch'essi per qualche minuto.
Aggiungete il concentrato di pomodoro e fatelo asciugare, quindi cospargete la preparazione con due cucchiai di farina e bagnate con il vino rosso.
Completate lo stufato con il rosmarino, il prezzemolo, il timo, i grani di pepe e il sale necessario, infine versate nella teglia abbondante acqua fredda, in modo da coprire gli ingredienti.
Chiudete la teglia, lasciando una fessura per la fuoriuscita del vapore, e fate cuocere a calore moderato per un paio d'ore, o fino a quando la carne sarà morbida. Al termine, togliete i pezzi di coda di bue dal recipiente e passate al setaccio il fondo di cottura.
Fate fondere il burro in una casseruola, mescolatevi il resto della farina e il Madera e cuocete il composto a fuoco basso per 5-6 minuti, quindi aggiungetelo al fondo di cottura dello stufato e me- scolate per amalgamare bene il tutto.
Lasciate cuocere la salsa a calore dolce per 15-20 minuti. Nel frattempo disossate i pezzetti di coda, riducete a dadini la carne che ricavate, unite questi alla salsa calda e servite.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di coda di bue
- 200g di cipolle
- 100g di carote
- 80g di sedano
- 100g di porri
- 6 cl di olio d'oliva
- 800g di ossi di manzo e di vitello
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 4 cucchiai di farina
- 75 cl di vino rosso
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di prezzemolo
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- 10 grani di pepe bianco
- 20g di burro
- 8 cl di vino madera

Ricette simili

- Trippa Alla Caen
- Fondo Scuro Di Selvaggina
- Spezzatino Di Cervo
- Manzo Con Involtini Di Cavolo
- Manzo Brasato Alle Olive

Stufato Di Agnello E Riso

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Tagliate la carne a pezzettini e mettetela in una teglia.
Schiacciate i pomodori, insaporite la carne con sale e pepe e unite i pomodori.
Versare olio e acqua e fate cuocere in forno precedentemente scaldato a 200 gradi. Prima che la carne abbia ultimato la sua cottura (circa 30 minuti), cuocete il riso. Aggiungetelo alla carne, lasciando cuocere in forno per altri 15 minuti.
Spolverate di formaggio grattugiato e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di agnello
- 10 cl di olio d'oliva
- 5 pomodori maturi
- 500g di riso
- 15 cl di acqua
- 150g di formaggio di capra grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Kreas Jouvetsi Me Kritharaki
- Garofalato
- Garofolato
- Agnello Al Forno Con Verdure
- Involtini D'agnello Ai Cavoli

Stufato Di Carne Alle Arachidi

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

In un tegame fate soffriggere la cipolla nell'olio d'arachidi, insieme all'aglio, al pepe e al peperoncino tagliato a rondelle.
Aggiungete la carne e fatela rosolare finché inizierà a prendere colore. A questo punto aggiungete i pomodori, le patate e la pasta d'arachidi sciolta nell'acqua.
Abbassate la fiamma e proseguite la cottura con il coperchio per altri 45 minuti, finché la carne sarà tenera.
Servite in tavola

Ingredienti per 4 persone

- 75 cl di acqua
- 450g di carne tagliata a cubetti
- 3 pomodori maturi sbucciati tagliati a cubetti
- 3 cucchiai di pasta d'arachidi
- 2 cucchiai di olio d'arachidi
- 2 cipolle tritate
- 2 spicchi di aglio tritato
- 1 patata grande sbucciata tagliata a pezzi
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di pepe nero
- 1 peperoncino verde piccante

Ricette simili

- Peanut Stew
- Gulasch Coi Crauti
- Mole De Olla
- Mochonos
- Stufato Careliano

Stufato Di Maiale

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Far appassire in abbondante olio d'oliva la cipolla tagliata finemente.
Aggiungere la carne e farla soffriggere, dopo versare il vino rosso, farlo evaporare un po' e aggiungere l'estratto di pomodoro molto diluito in acqua tiepida, infine il pepe rosso. Far cuocere a lungo a fuocc lento fino a completa cottura della carne, nel caso che il sugo si addensi troppo aggiungere ancora acqua tiepida. Si possono anche aggiungere delle noci rosolate in olio.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di estratto di pomodoro
- acqua tiepida
- 1 cipolla
- pepe rosso
- 500g di carne di maiale
- 1 bicchiere di vino rosso
- noci
- abbondante di olio d'oliva

Varianti

- Stufato Di Maiale Al Forno

Ricette simili

- Cotechino Fasciato
- Ciribicin Di Maiale
- Brasato Ai Peperoni
- Brasato (2)
- Costine In Umido Ai Funghi

Stufato Di Maiale Al Forno

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

In un tegame lasciate sciogliere lo strutto e quando è ben caldo rosolatevi da tutte le parti la carne legata con il filo bianco da cucina.
Aggiungete i chiodi di garofano, il timo, sale e pepe e cuocete a fuoco vivo per dieci minuti.
Spruzzate con il vino, fate evaporare, coprite, riducete il calore. Quando la carne è quasi cotta, scoprite, versate il succo di limone passato al colino, mescolate e dopo cinque minuti spegnete.
Eliminate il filo, tagliate a fettine e servite con spinaci di contorno.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di polpa di maiale
- 30g di burro
- 1 limone
- 2 chiodi di garofano
- 1 rametto di timo
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Baeckeoffe
- Vinha D'alhos
- Brasato Al Barolo (5)
- Costolette Di Maiale Speziate
- Arista Di Maiale Alla Guappino

Stufato Di Renna

Secondo di carne a base di renna

Ricetta

Tagliare a cubetti 150 g di lardo e farlo fondere a fiamma dolce in un tegame. Versarvi sopra 1000 g di polpa di renna surgelata tagliata a piccoli pezzi, incoperchiare e far cuocere per 20-30 minuti a fiamma vivace.
Unire 1 tazza di acqua calda, sale, pepe e 2 cipolle affettate, incoperchiare e far sobbollire a fiamma dolce finché la carne sarà molto tenera. Si serve con purea di patate e cipolle affettate soffritte nel burro.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di lardo
- 1000g di polpa di renna surgelata
- 1 tazza di acqua calda
- sale
- pepe
- 2 cipolle affettate
- per servire:
- purea di patate
- cipolle affettate
- burro

Ricette simili

- Gulasch Alla Csangò
- Agnello Alla Paprica
- Paprikache Di Agnello
- Bef Stroganov
- Moussaka (3)

Stufato In Salsa Rossa

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Fate soffriggere, in burro ed olio, la cipolla tritata.
Aggiungete la carne e fate rosolare bene; bagnate con il vino.
Unite quindi la farina per far addensare il sugo, facendo attenzione a non far formare grumi, la paprica, il sale e poco pepe.
Aggiungete infine il brodo in cui avrete stemperato il concentrato di pomodoro.
Fate sobbollire per circa 1 ora e mezza mescolando spesso verso la fine.
Servire lo stufato caldo contornato di patatine novelle lesse.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di muscolo di manzo a pezzi
- 50 cl di vino lambrusco di sorbara secco
- 1 cipolla tritata
- 2 mestoli di brodo di carne
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 30g di burro
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di farina
- 1 pizzico di paprica
- sale
- pepe

Ricette simili

- Gulasch Di Manzo All'ungherese
- Goulasch (2)
- Gulasch (4)
- Gulasch Alla Tedesca
- Tapulone

Supprissata-sapizzata-subissatu

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Si tratta di polpa di maiale magra, commista a lardo, tagliuzzata grossolanamente, pepe, sale e vino rosso, insaccata e asciuttata in un budello. Rinomata la supprissata di S. Angelo di Brolo, nei monti Peloritani. A Troina c'è il subissatu, salame di maiale magro con molto pepe, fatto maturare in ambienti freddi.

Ingredienti per 4 persone

- polpa di maiale magra commista con lardo
- pepe
- sale
- vino rosso

Ricette simili

- Cevapcici Originali
- Salsicciotti Al Tacchino E Spinaci
- Stracotto Di Manzo Romagnolo
- Maiale In Agrodolce
- Spezzatino Di Agnello

Svizzere

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Mescolate la carne con un po' di mollica di pane bagnata nel latte e strizzata e un po' di prezzemolo tritato.
Formate delle polpettine piuttosto piatte, infarinatele leggermente. In un tegame scaldate olio e burro, adagiatevi le polpette e cuocetele per 6-8 minuti, secondo i gusti. Salatele in ultimo e servite. Vini di accompagnamento: Dolcetto Di Dogliani DOC, Bosco Eliceo Merlot DOC, Leverano Rosato DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di polpa di manzo tritata
- mollica di pane
- prezzemolo
- farina
- sale
- olio d'oliva
- burro

Varianti

- Svizzere Grigliate

Ricette simili

- Bistecche Di Manzo Tritate Con Panna E Funghi
- Polpette Ai Pinoli
- Mondeghili
- Polpettone All'uovo Sodo
- Polpette Con Pinoli

Svizzere Grigliate

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Tritate la carne molto fine, unendo il prezzemolo mentre macinate.
Ponete il tutto in una ciotola, lavorate la carne ed il prezzemolo con le uova, salate, pepate e unite un pizzico di noce moscata.
Aggiungete al composto il parmigiano, in modo da avere una preparazione soda.
Lavorate ancora col cucchiaio di legno per avere un tutto assolutamente omogeneo e formate delle polpette con il composto.
Ungete con pochissimo olio la doppia griglia per svizzere, adagiate al centro una polpetta, chiudete schiacciando.
Ponete a cuocere per qualche istante, prima da un lato, poi dall'altro, sulla fiamma viva. Regolatevi a gusto per il tempo di cottura: se volete svizzere al sangue basteranno dieci minuti in tutto.
Servite ben caldo con insalata mista o con purè a piacere.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di polpa di manzo
- 2 uova
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 manciata di formaggio parmigiano
- noce moscata
- poco di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Mondeghili
- Polpettine In Teglia
- Polpettone Di Manzo Con Le Uova
- Polpette Norvegesi
- Kjottkaker

Tagliata Dell'orto

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Mondate il peperone dei semi e delle coste bianche interne, tagliatelo a listerelle.
Spuntate la zucchina, lavatela e tagliatela a rondelle.
Tritate finemente il cipollotto e soffriggetelo nel burro: quando sarà trasparente, unite la zucchina e il peperone.
Salate, pepate e cuocete a fuoco medio per circa 15 minuti, finché le verdure saranno tenere.
Disponete in una pirofila le fettine di carne, leggermente accavallate; spolveratele di sale e pepe e spruzzatele di salsa worcester. Ricopritele con le verdure e spolverate di erba cipollina tritata.
Cuocete la preparazione in forno caldo a 200 gradi per 10 minuti.

Ingredienti per 2 persone

- 200g di fettine di magatello
- 1 zucchina
- 1 peperone giallo
- 1 cipollotto
- 20g di burro
- salsa worcester
- erba cipollina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Puntine Di Maiale In Agrodolce
- Filetto Di Mignon Di Manzo Con Coriandoli Di Verdure
- Manzo Con Peperoni
- Vitello Alla Crema Di Sogliole
- Cinghiale Con Verdure

Tagliata Di Manzo

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Cospargere la carne con pepe macinato fresco e spennellarla di olio. Lasciarla riposare per 30 minuti.
Scaldare bene la griglia e adagiarvi i filetti tenendo inizialmente alta la fiamma. Rigirarli e abbassare il fuoco. Spennellarli con il rametto di rosmarino intriso d'olio.
Salare i filetti a fine cottura e portarli in tavola su un tagliere. Affettarli al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 filetti di manzo da 300g ognuno
- olio d'oliva
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe

Varianti

- Tagliata Di Manzo Al Ginepro E Salsa Di Vino Rosso

Ricette simili

- Filetto Al Midollo
- Filetto Alla Bismarck
- Filetto Al Pepe Verde Con Brodo
- Filetto All'aceto Balsamico
- Filetto Di Manzo Con Salsa Di Noci

Tagliata Di Manzo Al Ginepro E Salsa Di Vino Rosso

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Schiacciare le bacche di ginepro ed insaporire la carne.
Rosolare a fuoco vivo, salare e pepare.
Adagiare in una pirofila ed infornare per 10 minuti. Intanto nella padella della carne versare il vino e ridurre.
Levare la carne dal forno e farla riposare per 5 minuti. Tagliarla a fette sottili e disporla sul piatto con sopra la salsa al vino.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di controfiletto di manzo
- 10 bacche di ginepro
- 1 bicchiere di vino rosso
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coniglio Al Ginepro
- Insalata Di Magatello E Melanzane
- Capriolo Al Ginepro
- Controfiletto Di Bue Al Sangue Di Giuda Dell'oltrepò E Menta
- Costine In Umido Ai Funghi

Tagliata Di Vitello Ai Semi Di Papavero, Sesamo, Scalogno E Spinaci

Secondo di carne a base di vitella

Ricetta

Rosolare la carne e spalmarla con la senape.
Infornare per 10 minuti e scaloppare. Ridurre l'aceto con lo scalogno, aggiungere panna, sale e addensare.
Saltare gli spinaci, già sbollentati con olio e unire i pinoli e l'uvetta.
Cuocere lentamente per 5 minuti.
Servire la carne con salsa di spinaci.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di filetto di vitella
- 2 cucchiaini di senape
- 1 scalogno
- 1 bicchiere di panna
- 1 bicchiere di aceto di vino
- 300g di spinaci
- 1 cucchiaino di pinoli
- 1 cucchiaino di uvetta sultanina
- sale
- semi di papavero
- semi di sesamo
- olio d'oliva

Ricette simili

- Chiles In Nogada
- Polpettine Della Nonna
- Lingua In Dolceforte
- Lepre Dolce E Forte
- Coniglio Con Uvetta E Pinoli

Tajin Di Agnello E Topinambur

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Il tajin è la tipica pentola marocchina, con la quale vengono cucinati gustosi stufati di carne, pesce, verdure: è formata una casseruola di terracotta dal fondo molto spesso, con un caratteristico coperchio a forma di cono che trattiene bene il calore ed i vapori della cottura; con lo stesso nome vengono indicate le preparazioni in essa cucinate. Si può trovare in alcuni negozi di articoli etnici; la maggior parte delle ricette riesce quasi altrettanto gustose utilizzando una normale casseruola di cotto con un coperchio che chiuda bene. La ricetta che vi proponiamo è stata solo leggermente addomesticata per renderla eseguibile con gli ingredienti che potrete facilmente trovare in Italia; è un piatto dal gusto assai particolare, adatto a palati che non temono i sapori speziati ed inconsueti. Può essere accostato ad un giovane Cabernet Sauvignon, ma il migliore abbinamento è con una buona birra ben gelata. Disporre le costolette di agnello nel tajin, salare poi cospargere con tre cucchiai di olio e coprire a filo di acqua; aggiungere lo zenzero e lo zafferano, porre la pentola sul fuoco e cuocere coperto a fuoco moderato finché la carne sarà ben tenera.

Controllate di tanto in tanto che non asciughi troppo, eventualmente aggiungete poca acqua calda. Nel frattempo sbucciate i topinambur, tagliateli a tocchetti della dimensione di una noce e poneteli in una ciotola con acqua acidulata con aceto. Quando la carne sarà ben cotta toglietela e mettetela da parte, risciacquate i topinambur, metteteli nella pentola e fateli cuocere con coperchio sinché saranno teneri ma non sfatti; a questo punto rimettete la carne, aggiungete le olive, il succo di mezzo limone, alcune striscioline di scorza del limone stesso (solo la parte gialla) e fate insaporire il tutto per alcuni minuti, regolando di sale se necessario.

Guarnite con il prezzemolo finemente tritato e servite ben caldo.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di costolette d'agnello
- 1000g di topinambur
- 1 pugno di prezzemolo tritato
- 1/2 di limone
- 2 cucchiai di olive verdi (o olive taggiasche)
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1 bustina di zafferano
- olio di semi (preferibilmente olio di semi di arachidi)
- sale

Ricette simili

- Curry D'agnello
- Costolette Di Agnello Alla Calabrese
- Costolette D'agnello In Salsa Speziata
- Costolettine Alla Milanese
- Costolette Di Maiale Con Olive

Talcari De Chivo

Secondo di carne a base di capretto

Ricetta

Lavate il capretto col succo di limone e tagliatelo a pezzettini.
Condite con il sale, pepe, aglio sminuzzato.
Lasciate marinare per una notte.
Fate rosolare il capretto e aggiungete l'acqua, coprite e lasciate cuocere per 30 minuti a bassa temperatura.
Aggiungete pomodori tagliati a dadini, cipolle e peperoni e mescolate bene.
Cuocete il capretto per altri 30 minuti finché la carne non diventa tenera.
Aggiungete il vino e cuocete ancora per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 capretto
- 2 limoni
- 6 pomodori
- 3 peperoni verdi
- sale
- pepe nero
- 1 tazza di acqua
- 100 cl di vino rosso
- 6 spicchi di aglio
- 6 cipolle
- olio d'oliva

Ricette simili

- Capretto In Salsa Di Vino
- Capretto Alle Cipolle
- Goulasch
- Spezzatino Alla Bulgara
- Spezzatino Di Manzo Al Caffè

Tapulone

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Ponete il burro e l'olio in una capace casseruola e fatevi rosolare la pancetta. Quando sarà, diventata trasparente, unite l'aglio tritato e l'alloro.
Aspettate che l'aglio prenda colore e poi aggiungete la carne sbriciolandola con la forchetta.
Salate, pepate e unite il chiodo di garofano a pezzetti.
Mescolate facendo rosolare la carne fin quando sarà diventata quasi asciutta e ben sgranata. Bagnatela allora con il vino e lasciate evaporare.
Aggiungete quindi il brodo e portate a cottura a calore moderato, fino a quando il liquido si sarà ridotto quasi completamente; poi servite in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di carne di manzo tritata non troppo finemente
- 30g di burro
- 30g di pancetta tritata
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 foglia di alloro
- 2 bicchieri di vino rosso secco
- 1 tazza di brodo vegetale
- 1 chiodo di garofano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Falsomagro
- Brasato Ai Peperoni
- Sformato Di Carne Gallico
- Albòndigas En Chipotle
- Stufato In Salsa Rossa

Tartara (2)

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Suddividete la carne tritata in quattro parti e disponetele in altrettanti piatti dando a ognuna la forma di una piccola cupola. Scavatela leggermente al centro e deponetevi il tuorlo crudo.
Contornate la carne con anelli di cipolla tagliati sottilissimi, capperi, prezzemolo e acciughe tritati.
Servite con olio, succo di limone, sale e pepe. Ogni commensale userà questi ingredienti per condire la carne come preferisce e poi, aiutandosi con la forchetta, mescolerà anche i sapori di contorno. Se piace, l'aggiunta di una punta di senape francese, dolce o semidolce, rende più aromatico il sapore di questo piatto. Vini di accompagnamento: la freschezza di questa preparazione porta a preferire vini bianchi strutturati: Collio Sauvignon DOC, Cervaro Della Sala VdT Dell'Umbria, Fiano Di Avellino DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di polpa di manzo magra tritata
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cipolla
- prezzemolo
- capperi
- 2 filetti d'acciughe
- succo di limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpette Di Manzo Alle Acciughe
- Polpette Al Marsala
- Bistecca Alla Tartara
- Vitello Tonnato (3)
- Vitello Tonnato Freddo

Tartare Al Cognac

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Mescolare in una terrina tutti gli ingredienti, tranne la carne, fino ad ottenere un composto omogeneo. **Unire** la carne e mescolare ancora per amalgamare bene. Disporre in un piatto dando al composto la forma di una bistecca.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaio di cognac
- 1 filetto d'acciughe tritato
- 1 spicchio di aglio pestato con l'olio
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- pepe
- 200g di carne di manzo tritata

Ricette simili

- Gulasch Di Manzo All'ungherese
- El Mussarin
- Stufato In Salsa Rossa
- Chili Con Carne
- Polpettone Al Forno (2)

Tas Kebab

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Soffriggere la carne nel burro per 8 o 10 minuti, poi le cipolle per 2 minuti, aggiungere la salsa di pomodoro e mescolare; aggiungere la farina e mescolare, aggiungere un sacchetto con gli aromi (timo, aglio, alloro, pepe, prezzemolo), il sale, l'acqua e far cuocere dolcemente per 15 minuti.
Aggiungere i pomodori e far cuocere ancora una ventina di minuti. Ricordarsi di togliere il sacchetto prima di servire.

Ingredienti per 8 persone

- 1500g di carne d'agnello a pezzetti
- 2 cipolle rosse tritate finemente
- 2 cucchiaini di burro
- 2 cucchiaini di sale
- 3 pomodori pelati a pezzi
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 2 cucchiaini di farina
- 7 bicchieri di acqua
- 2 cucchiaini di timo
- 3 spicchi di aglio pestato
- 3 foglie di alloro sbriciolato
- 1 cucchiaino di pepe macinato
- 1 mazzetto di prezzemolo tritato

Varianti

- Tas Kebab (2)

Ricette simili

- Cosciotto D'agnello Alla Luigi Veronelli
- Kebab In Terrine
- Agnello Marinato
- Delizia Del Sultano
- Agnello Alle Olive

Tas Kebab (2)

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Scaldare metà del burro in una teglia e rosolarvi i pezzetti di carne. Metterli da parte.
Unire il resto del burro al fondo di cottura e cuocere piano la cipolla e il peperone, consumandoli.
Aggiungere pomodori e acqua, unire le spezie, il sale, il pepe e metà del prezzemolo. Rimettervi anche la carne, mescolare bene e far cuocere per 1 ora circa, finché l'agnello è tenero.
Servire al centro di un largo piatto, circondato da purè di melanzane arrostite.
Cospargere col resto del prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di agnello senz'osso tagliato a cubetti
- 2 cipolle medie affettate sottilmente
- 50g di burro
- 5 pomodori pelati a pezzetti
- 1 tazza di acqua
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 1/2 di peperone verde dolce a pezzetti
- 1 cucchiaino di noce moscata in polvere
- cannella
- chiodi di garofano tritati
- sale
- pepe

Varianti

- Tas Kebab

Ricette simili

- Khebab Halla Dani
- Spezzatino Di Agnello E Fave
- Curry D'agnello
- Vary Amin Anana
- Manzo Alle Verdure

Tenerelle Di Maiale

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

In un tegame scaldate leggermente due cucchiai d'olio e unite la pancetta affumicata tagliata a dadini. Quando è diventata trasparente aggiungete cipolla, sedano e carota ben tritati.
Mescolate e poi unite la lonza di maiale macinata, un pizzico di sale e uno di pepe.
Mescolate ancora per fare insaporire e portate a cottura spruzzando se occorre del brodo tiepido perché il composto deve risultare morbido. In un altro tegame scaldate due cucchiai d'olio con uno spicchio d'aglio, aggiungete i funghi prima ammorbiditi nell'acqua tiepida e poi ben strizzati, mezzo bicchiere di vino, due cucchiai di passato di pomodoro, sale e pepe.
Fate bollire adagio la salsa fino a quando sarà ridotta alla metà e, alla fine, cospargete di prezzemolo fresco tritato. Nel frattempo con il composto di lonza macinata fate delle piccole polpette e poi schiacciatele dando loro una forma arrotondata e piatta.
Adagiate queste “tenerelle” nel tegame del sugo di funghi, lasciatele insaporire alcuni minuti e passatele sul piatto da portata.
Servite con un purè di rape bianche. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Bonarda DOC, Chianti Colli Senesi DOCG, Cilento Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di lonza di maiale
- 100g di pancetta affumicata
- 20g di funghi secchi
- 2 cucchiai di passato di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- prezzemolo
- aglio
- brodo
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Coniglio Alla Cacciatora Con Funghi
- Cosciotto Di Capretto Alla Piemontese
- Stracotto Con I Funghi
- Maiale Con Purea Di Mele
- Coniglio Con Funghi E Patate Alla Pentola A Pressione

Terrina Di Agnello Alle Verdure

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Mettere la carne sul fondo della terrina e sovrapporvi le verdure a pezzetti, le cipolle, il prezzemolo e il finocchietto tritati; salare, pepare e irrorare di burro fuso.
Ricoprire con una doppia carta oleata fissata con lo spago, mettere un coperchio e passare al forno basso per 3 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di carne d'agnello a pezzettini
- 250g di farina
- 250g di zucchine
- 250g di melanzane
- 2 pomodori
- 2 peperoni
- 10 cipolline
- prezzemolo
- finocchietto
- 2 cucchiai di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Kebab In Terrine
- Verdure Ripiene Di Carne
- Pasticcio Di Carne E Verdure
- Kebab Alle Melanzane
- Tas Kebab

Tifteli

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Impastare 800 g di carne di maiale tritata con un panino ammorbidito nel latte e strizzato, un uovo, sale e pepe.
Fare delle polpette grandi come una noce e friggerle nel burro. Scolarle e tenerle al caldo.
Soffriggere in 2 cucchiai d'olio il trito di una carota, una cipolla, una costa di sedano, un ciuffo di prezzemolo e un pizzico di origano.
Unire 300 g di polpa di pomodoro e sobbollire per 15 minuti.
Salare, pepare e aggiungere un cucchiaio di farina diluita in 1/2 bicchiere di latte.
Portare a bollore e versare la salsa sulle polpette calde.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di carne di maiale tritata
- 1 panino
- latte
- 1 uovo
- sale
- pepe
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 pizzico di origano
- 300g di polpa di pomodoro
- 1 cucchiaio di farina

Ricette simili

- Polpette Di Maiale
- Klops
- Polpettone Stufato Con Le Uova
- Coniglio Ripieno (4)
- Polpettine Semplici

Tinga De Puebla

Secondo di carne a base di vitellone

Ricetta

Cuocere la carne a piccoli pezzi in acqua salata fino a che non è tenera.
Tritare finemente i pomodori, il prezzemolo e la cipolla e soffriggere in olio.
Aggiungere un poco di brodo e i pezzettini di carne, salare e lasciar amalgamare gli ingredienti. Pocc prima di spegnere il fuoco unire i peperoncini spezzettati e se necessario un poco di brodo; lasciar asciugare.
Servire con guarnizioni di avocado e foglie di lattuga.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di carne di vitellone
- 2 pomodori
- 1 cipolla grande
- 1 manciata di prezzemolo
- 2 peperoncini verdi sott'aceto
- 2 avocado
- 1 cespo di insalata lattuga
- sale

Ricette simili

- Toxtli En Barbacoa
- Chili Con Carne (2)
- Piccatiglio
- Spezzatino Alla Napoletana
- Kebab Alle Melanzane

Tokàny Del Csikòs

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Tagliate la carne a fettine sottili. In una padella, fate scaldare lo strutto e rosolotevi lo speck e la cipolla sminuzzata. Appena saranno diventati dorati, togliete la padella dal fuoco, cospargete il soffritto di paprica, versatevi dell'acqua e portate ad ebollizione.
Aggiungete quindi la carne, coprite e lasciate cuocere per un'ora circa a fuoco moderato.
Mescolate ogni tanto e controllate se bisogna aggiungere dell'acqua. Quando la carne è quasi cotta, unitevi i peperoni privati dei semi e tagliati a striscioline ed i pomodori affettati.
Condite con il sale, quindi lasciate ultimare la cottura. Infine frullate la panna e la farina insieme e versate il composto sulla pietanza, facendo alzare brevemente il bollore.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di carne di maiale
- 100g di speck affumicato a dadini
- 2 peperoni verdi
- 2 pomodori grandi
- 1 cipolla
- 12 cl di panna da cucina
- 30g di farina
- 10g di paprica
- 100g di strutto
- sale

Ricette simili

- Porkolt Di Manzo
- Paprikache Di Agnello
- Goulasch
- Gulasch
- Braciole Di Maiale Alla Tedesca

Tonno Di Coniglio

Secondo di carne a base di coniglio

Ricetta

Lessate il coniglio per un'ora e mezzo in abbondante acqua con cipolla, carota, sedano, alloro e poco sale. Quando è ancora tiepido disossatelo, sminuzzate la carne, salate e pepate.
Sbucciate alcuni spicchi d'aglio. In una terrina di vetro o di porcellana disponete uno strato di carne, poi uno spicchio d'aglio e le foglie di salvia.
Continuate fino a riempire 3/4 del contenitore.
Versate a filo sulla superficie abbondante olio.
Coprite e lasciate riposare al fresco per alcuni giorni. Vini di accompagnamento: Mimosa Sauvignon VdT Del Piemonte, Terlano Sauvignon DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 coniglio
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 2 spicchi di aglio
- 6 foglie di salvia
- abbondante di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Tonno Di Coniglio (2)
- Tonno Di Coniglio (3)

Ricette simili

- Coniglio In Salmì Con Polenta
- Coniglio Al Vino Rosso
- Coniglio Alle Olive (3)
- Coniglio Con Le Olive (3)
- Coniglio Alle Olive (2)

Tonno Di Coniglio (2)

Secondo di carne a base di coniglio

Ricetta

In una capace casseruola portate in ebollizione abbondante acqua con la cipolla, la carota, il sedano tagliato a pezzettini, il mazzetto di erbe aromatiche, i chiodi di garofano e 5-6 grani di pepe.
Salate e immergetevi il coniglio intero, facendo in modo che rimanga coperto d'acqua.
Lasciate cuocere sempre a leggero bollore e a fiamma bassa per circa un ora, finché la carne sia ben tenera e tenderà a staccarsi dall'osso.
Spegnete e lasciate intiepidire il coniglio nella sua stessa acqua, a tegame coperto.Scolatelo prima che sia completamente freddo, pulite la carne da eventuali verdure rimaste aderenti e disossatelo staccando la carne a pezzetti nè troppo piccoli nè troppo grandi.Raccoglieteli man mano in una ciotola.
Pelate gli spicchi d'aglio e pulite delicatamente le foglie di salvia.
Ricoprite il fondo di una terrina con un velo d'olio, formate uno strato di pezzetti di coniglio, inframezzandoli con foglie di salvia e qualche spicchio d'aglio lasciato intero, irrorate d'olio, quindi alternate gli strati sino ad esaurire tutti gli ingredienti.Alla fine il coniglio deve risultare bene impregnato d'olio ma senza esserne tuttavia sommerso.
Coprite con un foglio di carta forno e conservate in frigo, nella parte meno fredda, per almeno un giorno prima di servire.
Potete comunque conservarlo per 10 giorni e consumare il coniglio come antipasto, accompagnato a piacere da sottaceti.

Ingredienti per 6 persone

- 1 coniglio intero pulito
- 1 cipolla
- 2 chiodi di garofano
- 1 carota
- 3 gambi di sedano
- 1 mazzetto di erbe aromatiche miste legate insieme (rosmarino, salvia, timo alloro, prezzemolo)
- 11 foglie di salvia
- 8 spicchi di aglio
- 50 cl di olio d'oliva
- sale
- pepe in grani

Varianti

- Tonno Di Coniglio
- Tonno Di Coniglio (3)

Ricette simili

- Coniglio Al Vino Rosso
- Coniglio In Salmì Con Polenta
- Capriolo In Salmì (3)
- Brasato Al Barolo (5)
- Ciribicin Di Maiale

Tonno Di Coniglio (3)

Secondo di carne a base di coniglio

Ricetta

Fate lessare il coniglio in acqua bollente e salata per circa tre quarti d'ora. Toglietelo dalla pentola, lasciatelo intiepidire e quindi spolpatelo. I tocchetti di carne disponeteli in una terrina: fatene un primo strato cui aggiungete alcune foglie di salvia e qualche spicchio d'aglio; irroratelo d'Olio D'oliva Extra-vergine, salatelo leggermente e pepate.
Passate quindi agli strati successivi ripetendo le stesse operazioni.
Fate almeno tre strati.
Mettete la terrina al fresco e lasciatela per una notte. Se la tenete in frigo, ricordatevi di toglierla almeno un'ora prima di consumare il coniglio marinato.
Guarnite le porzioni con un'insalatina di sarsèt (valerianella). L'olio d'oliva extra-vergine deve coprire interamente la carne di coniglio, per cui conviene pressare bene gli strati di carne. Vino consigliato: Langhe Freisa.

Ingredienti per 6 persone

- 1 coniglio pronto per la cottura
- 30 foglie di salvia
- 20 spicchi di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- Tonno Di Coniglio
- Tonno Di Coniglio (2)

Ricette simili

- Coniglio Di Ginota
- Coniglio Stufato Con Peperoni
- Coniglio Alla Cacciatora (4)
- Coniglio Al Ginepro
- Cosciotti Di Coniglio Con Frutta Secca Marinata

Tortillas Sacromonte

Secondo di carne a base di agnello

Ricetta

Con 600 g di farina, 1 bicchiere d'acqua e 1 cucchiaio d'olio, preparare una pasta da cui si ricavano 8 pizze sottili.
Saltare in padella 400 g di interiora miste di agnello (cuore, polmoni, rognoni fegato e milza) tagliate a pezzi piccoli, con poco olio, sale e pepe, con 300 g di patate a cubetti e 300 g di pomodori a pezzi.
Distribuire questo ripieno su 4 tortillas, inumidire i bordi e coprirle con le altre 4 tortillas.
Cuocere a forno già caldo a 120 gradi per 20 minuti, finché la pasta è cotta e croccante.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di farina
- 1 bicchiere di acqua
- olio d'oliva
- 400g di interiora miste d'agnello
- sale
- pepe
- 300g di patate a cubetti
- 300g di pomodori a pezzi

Ricette simili

- Stufato Di Carne Alle Arachidi
- Peanut Stew
- Tas Kebab
- Paprikache Di Agnello
- Agnello Saporito

Tortino Di Carne Cruda

Secondo di carne a base di carne tritata

Ricetta

Ponete in una terrina, che si possa portare poi in tavola, la carne trita; conditela con sale, pepe e il succo dei due limoni; lasciatela riposare per 15 minuti circa. Intanto tagliate a metà le cipolline, pulite e tritate il prezzemolo e preparate i ravanelli in questo modo: lavateli lasciando il ciuffetto di foglie, poi con il coltello tagliate degli spicchi senza però arrivare fino in fondo, in modo che il ravanello si apra quasi a formare un fiore.
Mescolate ora alla carne, che si sarà nel frattempo cotta nel limone le cipolline, i capperi e il prezzemolo tritato.
Fate delle piccole buche sulla superficie della carne nelle quali farete delicatamente cadere il tuorlo delle uova.
Decorate tutt'intorno con i fiori di ravanello alternati a ciuffi di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di carne magra macinata
- 4 tuorli d'uovo
- 2 limoni (succo)
- 20 di cipolline
- 1 manciata di capperi sott'aceto
- prezzemolo
- 12 di ravanelli
- sale
- pepe

Ricette simili

- Carne Alla Resi
- Insalata Di Carne
- Albòndigas En Chipotle
- Tartara (2)
- Fondue Di Carne E Verdure

Tortino Di Vitello E Melanzane

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tritare grossolanamente carota, cipolla e sedano e farli insaporire nel vino per alcuni minuti a fuoco medio.
Unire la carne, i pelati, il brodo, sale, pepe e cuocere per 50 minuti a fuoco basso.
Foderare uno stampo con le melanzane e alternarvi strati di sugo, mozzarella, basilico e melanzane.
Terminare con il parmigiano e passare in forno a 200 gradi per 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di melanzane grigliate
- 1/2 di cipolla
- sedano
- 1 carota
- 300g di vitello macinato
- 1 mestolo di brodo
- 200g di pomodori pelati
- 200g di mozzarella
- basilico
- 1/2 bicchiere di vino
- formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trippa Alla Romana
- Trippa All'antica
- Rollè Di Vitello Lesso
- Involtini Di Fesa Di Vitello All'emiliana
- Vitello Farcito Al Profumo Di Erbe

Tournedos Alla Rossini

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Rosolare i filetti nel burro, lasciandoli al sangue ma con la superficie dorata, salare, pepare e tenere al caldo.
Aggiungere al fondo di cottura dei filetti del burro e saltarvi le fette di pancarré, toglierle e scaldare nella stessa padella il tartufo a lamelle.
Tagliare il foie gras a fette della stessa forma dei filetti.
Mettere sul pancarré i filetti, poi il foie gras, poi il tartufo. Nel fondo di cottura far evaporare il Madera, aggiungendovi del burro e montando con la frusta, versando poi sui tournedos.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette spesse di filetto di manzo
- 4 fette di pancarré (stessa forma della carne)
- 1 scatoletta di foie gras
- 1 tartufo nero piccolo
- burro
- 1/2 bicchiere di vino madera
- sale
- pepe

Varianti

- Tournedos Alla Rossini (2)

Ricette simili

- Crostoni Di Filetto Di Maiale Al Foie Gras
- Carpaccio Al Tartufo Nero
- Filetto In Sfoglia Con Carote Glassate
- Cotolette Di Vitello Alla Bolognese
- Filetti Di Manzo Al Pepe Rosa Su Crostone Di Pane Con Bieta

Tournedos Alla Rossini (2)

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Sono fette di filetto tagliate nella parte più sottile del pezzo dopo la punta. Hanno, in genere, uno spessore dai 3 ai 5 cm e il peso varia di solito da 100 a 150 g. A ogni tournedos togliete le eventuali strisce di grasso, le pellicine e il nervetto. Legateli tutt'intorno con lo spago bianco da cucina perché nella cottura mantengano la loro forma rotonda. In una padella lasciate sciogliere il burro e quando diventa color nocciola adagiatevi la carne.
Fate colorire a fiamma vivace per un minuto da entrambi i lati girandola con una paletta d'acciaio.
Abbassate la fiamma e cuocete per 7-8 minuti se li preferite al sangue oppure per 10 minuti abbondanti se cotti a puntino.
Versate il Marsala o il Madera, inclinate la padella e con un fiammifero accendete il vino.
Lasciate spegnere la fiamma, trasferite i tournedos su un piatto da portata ed eliminate lo spago.
Diluite il fondo di cottura con la panna, aggiungete il paté, un pizzico di sale e mescolate per ottenere una salsa omogenea.
Scaldate a fuoco moderato fino a quando la salsa si è addensata al punto giusto. Versatela sui tournedos e servite. Volendo, decorate con due fettine di tartufo nero e bianco. Vini di accompagnamento: Barolo “Riserva” DOCG, Solaia VdT Di Toscana, Brindisi Rosso Patriglione DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 4 tournedos di manzo alti 3 cm
- 50g di paté tartufato
- 40g di burro
- 1/2 bicchiere di vino madera (o vino marsala secco)
- 6 cucchiai di panna
- sale

Varianti

- Tournedos Alla Rossini

Ricette simili

- Filetto Di Manzo In Crosta Al Paté
- Scaloppine Di Vitella Al Tartufo
- Prosciutto Al Marsala (2)
- Rognoni Di Vitello In Salsa Madera
- Filetto Al Gorgonzola (2)

Toxtli En Barbacoa

Secondo di carne a base di coniglio

Ricetta

Stemperare i peperoncini in aceto bollente, unire l'aglio e schiacciare tutto insieme.
Spalmare internamente il coniglio con l'impasto ottenuto, mettere in una teglia unta di burro e infornare a 180-200 gradi. Dopo circa 40 minuti togliere dal forno.
Servire con guarnizioni di lattuga e ravanelli.

Ingredienti per 4 persone

- 1 coniglio
- 3 peperoncini verdi
- 1 testa di aglio
- alcune foglie di insalata lattuga
- 6 ravanelli
- 50g di burro
- 4 cucchiai di aceto di vino
- sale

Ricette simili

- Tinga De Puebla
- Chili Con Carne (2)
- Coniglio All'aceto
- Coniglio In Salsa Di Acetosa
- Coniglio In Agrodolce (2)

Tricandò

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Pelate carote e cipolla, infilate i chiodi di garofano nella cipolla, legate il mazzetto di prezzemolo con uno spago da cucina o con filo bianco un po' grosso, lavatelo e asciugatelo leggermente. In una casseruola rosolate olio, cipolla, carote e prezzemolo, unite la carne, fate rosolare da tutti i lati, pepate e aggiungete il vino bianco, il brodo granulare speciale Knorr e l'acqua, coprite e fate cuocere a fuoco dolce per 1 ora, girate la carne e se necessario aggiungete ancora un po' di acqua calda e proseguite ancora la cottura per altri 45 minuti.
Togliete la carne dalla casseruola, eliminate il filo dal prezzemolo e i chiodi di garofano e passate o frullate il sugo con le verdure.
Tagliate a fette la carne e servitela con il sugo ben addensato.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di noce di vitello
- 1 carota grande
- 1 cipolla grande
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 3 chiodi di garofano
- 1 1/2 cucchiaio di brodo granulare speciale knorr
- 1 bicchiere di acqua
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Filetto Di Maiale Alla Mediterranea
- Brasato Dei Gonzaga
- Vitello Alla Marchigiana
- Cosce Di Coniglia Nostrana
- Trippa Alla Contadina

Trippa All'antica

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Acquistate la trippa già lessata e tagliata a listarelle oppure preparatela in casa.
Tritate le verdure e soffriggetele con un filo d'olio d'oliva extra-vergine.
Mescolate di frequente e aggiungete la trippa.
Bagnate con il vino, salate, pepate e fate evaporare. Dopo qualche minuto mettete i pomodori.
Coprite il tegame e continuate la cottura a fuoco lento.
Allungate, se necessario, con il brodo. Qualche minuto prima di terminare la cottura unite i fagioli scolati e risciacquati.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di trippa di vitello
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 1 sedano
- 1 carota
- 3 cucchiai di pomodori pelati
- vino bianco secco
- brodo
- 1 scatola di fagioli bianchi di spagna
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trippa Alla Milanese (2)
- Trippa Alla Milanese
- Trippa Alla Romana
- Trippa In Umido Con Fagioli
- Trippa Alla Lombarda

Trippa All'olio D'oliva

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Lavate con cura la trippa e fatela cuocere in una pentola con acqua bollente per un quarto d'ora. Scolatela e tagliatela a striscioline.
Riempite d'acqua una pentola pulita, unite il sale necessario, una carota, una cipolla e un gambo di sedano e portate ad ebollizione, dopodichè mettetevi la trippa e fate cuocere per un paio d'ore a calore medio. Trascorso il tempo indicato, scolate la trippa, ponetela in una casseruola, cospargetela con il timo e bagnatela con un bicchiere di vino bianco e con l'aceto e fate bollire dolcemente il tutto per una decina di minuti, mescolando spesso.
Lasciate raffreddare la trippa nel suo brodo, poi scolatela e ponetela ad asciugare su un canovaccio.
Raccogliete quindi la trippa in una insalatiera, unite alcuni grani di pepe, un peperoncino e quattro foglie d'alloro, infine conditela con l'olio d'oliva.
Date una mescolata e lasciate riposare la preparazione per qualche ora al fresco, in modo che si insaporisca. Al momento di servire, cospargete il tutto con un trito finissimo d'aglio e prezzemolo. Se lo desiderate, potete conservare questo insolito piatto freddo: mettete la trippa asciutta in un grosso vaso di vetro insieme agli aromi e alle spezie, pressatela, poi versate tanto olio quanto ne occorre per ricoprire gli ingredienti.
Chiudete il vaso e mettetelo nella dispensa, dove la trippa si conserverà per un mese: cospargetela con il trito d'aglio e prezzemolo solo al momento di servirla.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di trippa mista
- 50 cl di aceto di vino
- 4 foglie di alloro
- 1 cucchiaino di timo
- 1 peperoncino
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- sale
- pepe in grani
- 2 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo

Ricette simili

- Cinghiale Alle Olive
- Trippa Alla Romana
- Coniglio Marinato
- Trippa All'antica
- Vitello Tonnato

Trippa Alla Caen

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliate a metà nel senso della lunghezza i piedini di vitello, scottateli per 5 minuti in una pentola con acqua bollente, poi metteteli uno accanto all'altro in una casseruola.
Scottate in acqua bollente anche la trippa, tagliatela a pezzetti e mettetela nella casseruola, unite la coda di manzo a pezzi, le cipolle, in ognuna delle quali avrete inserito un chiodo di garofano e una foglia d'alloro, e gli spicchi d'aglio e il bouquet garni avvolti in telo.
Versate nel recipiente il sidro e il brodo di manzo e cospargete il tutto con il burro a fiocchetti.
Chiudete la casseruola con un foglio di stagnola, sul quale metterete anche il coperchio, e fate cuocere nel forno preriscaldato (130 gradi) per 5 ore. Trascorso questo tempo, aprite la casseruola e aggiungete alla preparazione le carote e il sedano ridotti a tocchetti, il timo, la polpa e il concentrato di pomodoro.
Chiudete nuovamente la casseruola e fate cuocere nel forno per altre 3 ore, dopodichè salate, unite il Calvados e portate a cottura a recipiente coperto: occorreranno ancora 1-2 ore. 20 minuti prima del termine, cospargete la preparazione con una macinata abbondante di pepe e unite le patate sbucciate e tagliate a metà. Quando la trippa è pronta, togliete dalla casseruola buona parte del fondo di cottura, fatelo ridurre in un pentola a parte, poi versatelo sulla trippa e servite. Se preferite, potete sostituire le patate con una buona polenta o con del riso in bianco. Volendo seguire la tradizione francese, potete cuocere la trippa nella tipica casseruola di terracotta: imburratela abbondantemente, mettetevi subito tutti gli ingredienti, chiudete ermeticamente con un impasto di farina e acqua e fate cuocere in forno. Con questo sistema la trippa risulterà particolarmente tenera. --- CONSIGLI. In passato era considerata soprattutto un piatto povero, oggi però la trippa è stata riscoperta anche dai ristoranti più rinomati, come è accaduto per molti saporiti piatti della tradizione popolare. In effetti la trippa, che viene compresa nelle cosiddette "frattaglie", è una delle parti meno pregiate dei bovini, in quanto si tratta dello stomaco di questi ruminanti, e viene messa in vendita pulita a fondo e generalmente già bollita. Ha aspetto diverso a seconda della parte dello stomaco e, tagliata a listerelle, viene cucinata in vari modi, per lo più con abbondanza di intingoli, soffritti ed erbe aromatiche, che rendono la trippa, di per sè, non particolarmente saporita, un piatto veramente appetitoso.

Ingredienti per 12 persone

- 700g di piedini di vitello
- 3000g di trippa
- 700g di coda di manzo
- 6 cipolle
- 6 chiodi di garofano
- 6 foglie di alloro
- 2 spicchi di aglio
- 1 bouquet garni (porro, prezzemolo)
- 200 cl di sidro
- 200 cl di brodo di manzo
- 250g di burro
- 450g di carote
- 1 pianta di sedano
- 4 rametti di timo
- 300g di polpa di pomodoro
- 270g di concentrato di pomodoro
- sale
- pepe nero
- 4 cl di calvados
- 3 patate

Ricette simili

- Manzo Con Involtini Di Cavolo
- Filetto Di Manzo Lessato Con Verdure
- Spezzatino Della Westfalia
- Baeckeoffe
- Trippa Alla Contadina

Trippa Alla Contadina

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Lavate bene la trippa e fatela scottare per mezz'ora in una pentola piena d'acqua bollente, poi scolatela e tagliatela in quadrati di 5 cm di lato.
Fate scottare in acqua bollente anche i piedini di vitello per 7 minuti, poi disossateli e tagliateli a pezzetti.
Fiammeggiate la cotenna, lavatela con cura, asciugatela, tagliatela a pezzetti e ponetela in una pentola.
Unite gli ossi e la carne dei piedini di vitello, due carote ridotte in grossi pezzi e quattro cipolle tagliate a spicchi.
Completate con il mazzetto di erbe aromatiche, lo spicchio d'aglio, i chiodi di garofano, il sale necessario e una macinata di pepe. Infine mettete nella pentola anche la trippa, mescolate e bagnate il tutto con il vino bianco secco e il brodo di manzo.
Fate cuocere a calore molto moderato e a recipiente coperto per 3-4 ore. A fine cottura ponete su un piatto di portata fondo la trippa, le cotenne e la carne dei piedini.
Eliminate gli ossi, sgrassate il fondo di cottura con un mestolo forato e fatelo ridurre a fuoco basso per 5 minuti. Infine unitevi il succo di un limone, mescolate bene, versatelo sulla trippa e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di trippa di vitello
- 2 piedini di vitello
- 1 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 150g di cotenna
- 2 carote
- 4 cipolle
- 1 spicchio di aglio
- 50 cl di brodo di manzo
- 1 mazzetto di erbe aromatiche
- 2 chiodi di garofano
- 1 limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trippa Alla Caen
- Stufato Con Carote
- Arrosto Di Vitello Al Prosciutto E Olive
- Spezzatino Di Agnello
- Vitello Alla Bretone

Trippa Alla Fiorentina

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Far bollire la trippa, tagliata a strisce, in acqua salata per un'ora e, nel frattempo, preparate il soffritto con l'olio, la cipolla, la carota, i sedani tritati e le foglie intere di alloro. Preso colore la cipolla, gettarvi la trippa ben scolata assieme a qualche foglia di menta fresca. Lasciar insaporire mescolando, versare il vino, farlo evaporare, quindi aggiungere poca salsa di pomodoro diluita e aggiustata di sale e di pepe.
Ultimare la cottura a pentola coperta e fuoco moderato, facendo raddensare la pietanza.
Servire con molto formaggio grattugiato.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di trippa assortita
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cipolla
- 1 carota
- 3 sedani
- 3 foglie di alloro
- alcune foglie di menta
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- salsa di pomodoro
- sale
- pepe
- formaggio grana grattugiato

Ricette simili

- Trippa Alla Romana
- Trippa All'antica
- Trippa All'olio D'oliva
- Trippa Alla Milanese
- Trippa Alla Moda Di Oporto

Trippa Alla Lombarda

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Lavate bene e tagliate a listarelle sottili la trippa, lavate e tagliate a striscioline anche la verza, poi mettete tutto in una pentola a freddo.
Unite due litri di acqua, i dadi, la cipolla tritata, il lardo pure tritalo (circa 30 g), i fagioli, precedentemente ammollati se secchi, poco olio, e iniziate la cottura a fiamma molto bassa, mescolando di tanto in tanto. La minestra dovrà sobbollire per il tempo indicato: potrete abbreviare i tempi di cottura usando la pentola a pressione, ideale per queste preparazioni.
Regolate in cottura di sale e pepe. Quando la minestra sarà ben densa e il tempo sarà trascorso, spegnete e servite; il formaggio grattugiato è facoltativo. Si tratta di uno squisito piatto unico, assai sostanzioso.
Potrete comunque decidere se realizzarlo più o meno brodoso. Se il brodo, a vostro avviso fosse troppo, fate bollire più vivacemente negli ultimi 15 minuti in modo da ridurlo, addensando così la preparazione.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di trippa di vitello lessata
- 400g di verza
- 250g di fagioli di spagna secchi
- 1 cipolla
- poco di lardo
- 2 dadi per brodo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trippa All'antica
- Trippa In Umido Con Fagioli
- Trippa Alla Valtellinese
- Trippa Di Manzo
- Trippa Alla Milanese (2)

Trippa Alla Milanese

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Ammorbidisco i fagioli lasciandoli in acqua per 24 ore. Lavo la trippa accuratamente in acqua corrente. La scotto per mezz'ora in abbondante acqua salata; la scolo e, dopo averla tagliata a listelle lunghe un dito, la cuocio ancora per mezz'ora in altra acqua salata. In una casseruola con il burro e altrettanto olio, soffriggo le cipolle tagliate finemente, col sedano e le carote a dadini piccolissimi. Rosolo un poco, quindi aggiungo la trippa, i pomodori a dadoni, i fagioli, la salvia, un poco di pepe macinato al momento; copro infine con brodo vegetale bollente e lascio cuocere per circa tre ore a fiamma bassa. Servo la trippa sul piatto con una spolverata generosa di grana padano.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di trippa di vitello
- 1 sedano
- 1 carota
- 4 foglie di salvia
- 1 porro
- 1 cipolla piccola dorata
- 50g di fagioli borlotti
- 2 pomodori perini maturi
- 100g di burro
- olio d'oliva extra-vergine
- formaggio grana padano
- brodo vegetale

Varianti

- Trippa Alla Milanese (2)

Ricette simili

- Trippa All'antica
- Trippa Alla Valtellinese
- Uccellini Scappati
- Vitello Rosso
- Trippa In Umido Con Fagioli

Trippa Alla Milanese (2)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliare la trippa a listarelle sottili.
Mettere in una casseruola un po' di olio, un trito di cipolla, sedano, carota e prezzemolo; aggiungere interi (per poterli poi togliere) la foglia di alloro, il rametto di rosmarino e qualche foglia di salvia.
Unire la trippa e farla rosolare nel soffritto, aggiungere il brodo che occorre e i fagioli (se crudi, altrimenti aggiungerli quasi a cottura ultimata) e volendo qualche cucchiaio di salsa di pomodoro.
Portare a cottura e servire cosparsa di parmigiano grattugiato.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di trippa di vitello
- cipolla
- sedano
- carota
- prezzemolo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 foglia di alloro
- alcune foglie di salvia
- 400g di fagioli bianchi
- olio d'oliva
- brodo
- formaggio parmigiano

Varianti

- Trippa Alla Milanese

Ricette simili

- Trippa All'antica
- Agnello Alla Toscana
- Trippa Alla Romana
- Trippa Alla Trevisana
- Vitello Farcito Al Profumo Di Erbe

Trippa Alla Moda Di Oporto

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Lavare in abbondante acqua corrente 1000 g di trippa precotta. Tagliarla a listerelle sottili e saltarla in padella con poco olio assieme a 2 cipolle affettate, 2 foglie di alloro e 4 spicchi di aglio tritati.
Bagnare con vino bianco e farlo sfumare, salare, pepare e coprire a filo con acqua calda.
Incoperchiare e far sobbollire per 2 ore.
Aggiungere 2 cucchiai di conserva di pomodoro e lasciar cuocere altri 30 minuti.
Spruzzare con poco Xeres secco al momento di servire accompagnando con patate novelle cotte al vapore.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di trippa di vitello precotta
- poco di olio d'oliva
- 2 cipolle affettate
- 2 foglie di alloro
- 4 spicchi di aglio tritato
- vino bianco
- sale
- pepe
- 2 cucchiai di conserva di pomodoro
- poco di xeres secco

Ricette simili

- Trippa Alla Contadina
- Trippa In Agrodolce
- Casseruola Di Vitello
- Trippa Alla Caen
- Ossibuchi Saporiti

Trippa Alla Piemontese

Secondo di carne a base di carne

Ricetta

Far rosolare nel burro e nell'olio, entro una capace casseruola, cipolle, porri e sedano tagliati sottili e un paio di foglie di salvia; unire al soffritto le patate a tocchetti, quindi la trippa a striscette, il sale e il pepe.

Mescolare, lasciare insaporire e poi coprire quasi completamente con del buon brodo; coperchiare e cuocere a fuoco moderato per un'ora. A questo punto, aggiungere la verza tagliata a striscioline, coperchiare e proseguire la cottura ancora per un'ora.

Servire con abbondante grana grattugiato.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di trippa mista
- 20g di burro
- 30g di lardo di maiale
- 200g di verza
- 250g di patate
- 250g di cipolle
- 500g di porri
- 1 sedano
- alcune foglie di salvia
- sale
- pepe
- abbondante di formaggio grana grattugiato

Ricette simili

- Cassoeula
- Trippa Alla Lombarda
- Trippa Alla Milanese
- Trippa Alla Valtellinese
- Stinco Di Maiale Con Verdure

Trippa Alla Riesling

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Sbollentate la trippa per alcuni minuti, scolatela, lasciatela raffreddare. In un tegame fate un soffritto col burro, l'olio e le verdure tritate, unite la trippa, fate insaporire per bene e poi versate il vino.
Portate a cottura a fiamma dolce e a recipiente coperto. Ogni tanto mescolate.
Servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di trippa di vitello
- 40g di burro
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 2 bicchieri di vino riesling
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trippa Alla Romana
- Trippa All'antica
- Trippa Alla Milanese (2)
- Trippa Alla Milanese
- Trippa All'olio D'oliva

Trippa Alla Romana

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Risciacquare abbondantemente 1000 g di trippa, tagliarla a pezzi piuttosto grandi e mettere questi pezzi in un tegame con acqua, sale, una cipolla, un gambo di sedano ed una carota, tutto a pezzi.
Fate cuocere a fuoco lento per almeno 5 ore schiumando ogni tanto. Affettatatela a striscioline sottoli, lavatela e scolatela di nuovo.
Mettete la trippa in un tegame di coccio e soffriggete con l'olio d'oliva, il burro, l'aglio, il basilico, una foglia d'alloro e un bicchiere di vino bianco secco, lasciandolo evaporare.
Aggiungete i pomodori pelati, sale e pepe, del brodo (anche di dado). La vera trippa romana va servita con la menta, che si può mescolare al pecorino, cospargendola sui piatti prima di servirla; altrimenti servitela con abbondante pecorino.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di trippa di vitello
- 30g di burro
- 300g di pomodori pelati
- 1 cipolla
- sale
- pepe
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- olio d'oliva
- alcune foglie di basilico
- 1 foglia di alloro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 dado
- per servire:
- menta (o abbondante formaggio pecorino)

Ricette simili

- Trippa All'antica
- Trippa Alla Fiorentina
- Trippa All'olio D'oliva
- La Trippetta
- Trippa Alla Milanese (2)

Trippa Alla Trevisana

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Scottate la trippa in una pentola con acqua bollente salata, oppure acquistatela già scottata dal macellaio, e riducetela a striscioline.
Tagliate a dadini la pancetta e la cipolla.
Fate fondere dolcemente il burro in una casseruola e soffriggetevi la pancetta per alcuni minuti.
Unite la cipolla, fate rosolare anch'essa e, prima che prenda colore, mettete nel recipiente anche la trippa e il rosmarino e mescolate.
Bagnate il tutto con il brodo di manzo e fate cuocere a calore moderato e a recipiente coperto per un'ora e mezzo. A fine cottura regolate di sale e pepe.
Distribuite la trippa calda in quattro piatti fondi individuali, cospargetela con il Parmigiano grattugiato e servite insieme alle fette di pane casereccio, leggermente tostate nel forno.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di trippa di vitello
- 50g di pancetta
- 1 cipolla
- 3 cucchiai di burro
- 1 rametto di rosmarino
- 50 cl di brodo di manzo
- sale
- pepe nero
- 4 fette di pane casereccio
- 80g di formaggio parmigiano grattugiato

Ricette simili

- Trippa Alla Valtellinese
- Trippa Alla Milanese (2)
- Trippa Alla Caen
- Ripieno Alla Parmigiana
- Trippa Alla Contadina

Trippa Alla Valtellinese

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Si lavi e si rilavi abbondantemente la trippa e la si tagli a larghe strisce. Si prepari a parte, per tempo, un buon brodo di carne di manzo ma non troppo grasso. Con la pancetta e una pesata di lardo si fa il soffritto; quando questo ha preso colore si aggiunga la trippa, mescolandola e regolandola con il sale. **Cuocere** per 15 minuti, girando di tanto in tanto. Si aggiungano poi i fagioli borlotti e subito si copra il tutto con il brodo di manzo caldo. Si faccia cuocere, coperto e piano, per circa due ore. Si serva sui piatti cospargendo di grana grattugiato.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di trippa di vitello
- fagioli borlotti
- 5 foglie di coste
- 50g di lardo
- 50g di pancetta
- 100g di formaggio grana
- brodo di manzo
- sale

Ricette simili

- Trippa Alla Milanese
- Trippa Alla Lombarda
- Trippa Alla Trevisana
- Trippa Alla Milanese (2)
- Trippa In Umido Con Fagioli

Trippa Di Manzo

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Dopo averla pulita, mettere la trippa in una pentola e aggiungere acqua sufficiente a ricoprirla tutta; portare a ebollizione. Ridurre la fiamma e far cuocere per 30 minuti. Lasciar raffreddare la trippa e tagliarla a strisce. In una padella far saltare la cipolla e il sedano nell'olio vegetale.
Aggiungere il sale, il pepe, l'amido e il brodo, quindi unire l'aceto.
Versare la salsa ottenuta sulla trippa.
Guarnire con il porro e spruzzare con l'olio di sesamo.
Servire.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di trippa di manzo
- 1 cucchiaio di olio vegetale
- 1 cipolla tagliata a dadi
- 1 gambo di sedano tritato
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di pepe
- 2 cucchiai di amido di mais
- 1 1/2 tazza di brodo di ossa
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 porro tagliato a dadi
- 1 cucchiaio di olio di sesamo spremuto a caldo

Ricette simili

- Stufato Alle Noci
- Spezzatino Con Verdure
- Manzo Alla Piemontese
- Trippa Alla Lombarda
- Filetto A La Carbonade

Trippa In Agrodolce

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Lavate con cura la trippa di vitello sotto l'acqua corrente, poi scolatela e riducetela a listerelle.
Sbucciate le cipolle, tritatele finemente insieme agli spicchi d'aglio e soffriggete tutto a fuoco dolce in una casseruola con mezzo bicchiere d'olio d'oliva. Quando il soffritto comincia a prendere colore, mettete nel recipiente anche la trippa e fatela rosolare per alcuni minuti.
Versate nella casseruola il vino bianco secco e alzate la fiamma per favorirne l'evaporazione. Quando il vino si sarà consumato, unite i pomodori tagliati a pezzetti e privati dei semi, una punta di estratto di carne, il succo e la scorza grattugiata del limone e dell'arancia e lo zafferano.
Cospargete con il sale necessario e una macinata di pepe, abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere a casseruola coperta per circa due ore, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. Trascorso il tempo indicato, togliete la casseruola dal fuoco, distribuite la trippa in sei piatti individuali e servitela ben calda.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di trippa di vitello
- 4 cipolle
- 500g di pomodori maturi
- 1 arancia
- 1 limone
- 1 bustina di zafferano
- 2 spicchi di aglio
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 punta di estratto di carne
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trippa Alla Contadina
- Trippa Alla Moda Di Oporto
- Trippa All'antica
- Vitello Tonnato (2)
- Vitello Allo Zafferano

Trippa In Umido Con Fagioli

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Lavate a lungo la trippa in acqua corrente, tagliatela a listarelle e scottatela per dieci minuti in acqua leggermente salata e aromatizzata con mezza cipolla steccata con il chiodo di garofano.
Scolate la trippa eliminando l'acqua.
Tagliate la rimanente cipolla, le carote e il sedano a listarelle, o tritateli.
Mettete al fuoco una casseruola con il burro e qualche cucchiaiata di olio, aggiungetevi le verdure e fatele appassire, unite anche la trippa, salate, pepate, rimescolate e aggiungete i pomodori precedentemente scottati in acqua in ebollizione, pelati e passati al setaccio.
Coperchiate e fate cuocere per un'oretta. Durante la cottura aggiungete, di tanto in tanto, un po' di acqua nella quale avrete fatto sciogliere il dado. A metà cottura unite anche i fagioli, mescolando di tanto in tanto.
Spolverizzate la trippa, prima di toglierla dal fuoco, con il prezzemolo. Servitela subito in tavola avendo l'avvertenza di scaldare i piatti dei commensali nello scaldavivande, se volete che si mantenga calda.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di trippa di vitello
- 2 carote
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 20g di burro
- 300g di pomodori
- 1 dado di manzo
- 1 scatola di fagioli di spagna
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 chiodo di garofano
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trippa All'antica
- Trippa Alla Caen
- Trippa Alla Lombarda
- Trippa Alla Contadina
- Trippa Alla Romana

Uccellini Scappati

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Questo è il piatto preparato dalla moglie del cacciatore tornato a mani vuote... Taglio la lonza a fette sottili che distendo sul piano di lavoro; le guarnisco con una fetta sottile di branzi, una di prosciutto ed una foglia di salvia. Arrotolo formando involtini che avvolgo con una fetta di pancetta e infilzo con uno stecchino, alle cui estremità infilo una foglia di salvia. In una padella soffriggo la cipolla, tagliata finemente, con il burro e altrettanto olio, vi adagio gli involtini a rosolare per 10 minuti, rigirandoli quando sono colorati; aggiungo i pomodori, tagliati a cubetti. Copro la padella e lascio cuocere per circa mezz'ora, allungando con brodo man mano che si asciuga. Su ogni piatto metto una generosa fetta di polenta, due o tre uccellini; verso il sugo, anche sulla polenta, schiacciata al centro col cucchiaio per contenerlo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di lonza di maiale
- 200g di formaggio branzi
- 50g di pancetta affettata
- 50g di prosciutto cotto affettato
- 500g di pomodori peretti maturi
- 50g di burro
- 1 cipolla piccola
- olio d'oliva extra-vergine
- brodo
- sale
- 1 rametto di salvia

Varianti

- Uccellini Scappati (2)
- Uccellini Scappati (3)

Ricette simili

- Bocconcini Alla Giulio Cesare
- Trippa Alla Milanese
- Lonza Al Porto
- Involtini Di Fesa Di Vitello All'emiliana
- Involtini Ai Due Sapori

Uccellini Scappati (2)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

C'è chi li vuole ”scapati”, ossia senza capo, c'è chi li qualifica “scappati” e, avendo gli uccellini preso il volo, si è dovuto sostituirli come meglio si è potuto. Sta che il modo di cucinare questi bocconcini è lo stesso che si segue per i passerotti e le quaglie e tutti gli uccelletti commestibili.

Fate a fettina la carne (deve essere molto tenera), battetela, salatela e pepatela.

Distribuite su ogni bocconcino una fogliolina di salvia e una fettina di pancetta o di prosciutto grasso e magro.Arrotolateli su se stessi, e infilzate questi involtini di carne sugli stecchini accoppiandoli a due a due inframezzandoli, con una fetta di pane e pancetta affumicata e un pezzetto di fegato.

Allineate questi involtini in una teglia, spruzzateli d'olio, salate e pepate e cospargete di bacche di ginepro pestate grossolanamente.

Coprite e cuocete in forno già caldo. A cottura ultimata, togliete gli involtini dalla padella e accomodateli in un piatto di portata riscaldato.

Mettete la teglia di nuovo sulla fiamma e, quando sarà ben calda, staccata il fondo di cottura con un goccio di vino bianco secco.

Passate velocemente in questo sugo una noce di burro intrisa di farina; versate la salsa ben calda sugli stecchi e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 16 fettine di fesa di vitello
- 100g di pancetta arrotolata
- 100g di pancetta affumicata tagliata in un solo pezzo
- 1 fetta spessa di fegato
- 1 rametto di salvia
- 1 goccio di vino bianco secco
- alcune bacche di ginepro
- pane casereccio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Uccellini Scappati
- Uccellini Scappati (3)

Ricette simili

- Involtini Ai Due Sapori
- Saltimbocca Alla Romana (5)
- Arrosto Ripieno Marinato
- Involtini Ai Carciofi
- Arrosto Ripieno Alla Reggiana

Uccellini Scappati (3)

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

C'è chi li vuole ”scapati”, ossia senza capo, c'è chi li qualifica “scappati” e, avendo gli uccellini preso il volo, si è dovuto sostituirli come meglio si è potuto. Sta che il modo di cucinare questi bocconcini è lo stesso che si segue per i passerotti e le quaglie e tutti gli uccelletti commestibili.

Fate a fettina la carne (deve essere molto tenera), battetela, salatela e pepatela.

Distribuite su ogni bocconcino una fogliolina di salvia e una fettina di pancetta o di prosciutto grasso e magro.Arrotolateli su se stessi, e infilzate questi involtini di carne sugli stecchini accoppiandoli a due a due inframezzandoli, con una fetta di pane e pancetta affumicata e un pezzetto di fegato.

Allineate questi involtini in una teglia, spruzzateli d'olio, salate e pepate e cospargete di bacche di ginepro pestate grossolanamente.

Coprite e cuocete in forno già caldo. A cottura ultimata, togliete gli involtini dalla padella e accomodateli in un piatto di portata riscaldato.

Mettete la teglia di nuovo sulla fiamma e, quando sarà ben calda, staccata il fondo di cottura con un goccio di vino bianco secco.

Passate velocemente in questo sugo una noce di burro intrisa di farina; versate la salsa ben calda sugli stecchi e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 16 fettine di filetto di maiale
- 100g di pancetta arrotolata
- 100g di pancetta affumicata tagliata in un solo pezzo
- 1 fetta spessa di fegato
- 1 rametto di salvia
- 1 goccio di vino bianco secco
- alcune bacche di ginepro
- pane casereccio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Uccellini Scappati
- Uccellini Scappati (2)

Ricette simili

- Filetto In Crosta
- Filetto Di Manzo Al Barbaresco
- Saltimbocca Alla Romana
- Tenerelle Di Maiale
- Pancetta Farcita

Umido Di Coniglio Alla Francese

Secondo di carne a base di coniglio

Ricetta

Tagliate a pezzetti piccolissimi il coniglio, infarinate i pezzetti e fateli rosolare con olio e burro. Nello stesso olio rosolate le cipolle tritate e i funghi pure tritati.
Tritate ora le altre verdure.
Disponete sul fondo di una pirofila delle foglie di cavolo ben lavate, versatevi i pezzetti di coniglio, coprite con cipolle e funghi con il loro sugo di cottura.
Coprite con il trito di verdure crude e completate con il vino e il cognac, chiudendo il tutto con foglie di cavolo.
Coprite con il coperchio il recipiente e cuocete a calore basso nel forno, per due ore.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di coniglio
- 400g di funghi
- 4 cipolle
- farina
- olio d'oliva
- burro
- 1 carota
- 1 pezzo di sedano
- 1 scalogno
- 1 pomodoro perino
- 1 bicchiere di vino
- 1 bicchiere di cognac
- per foderare la pirofila:
- alcune foglie di cavolo

Ricette simili

- Coniglio Alla Cacciatora (5)
- Coniglio Alla Cacciatora Con Funghi
- Coniglio In Tegame
- Coniglio Alla Langarola
- Coniglio Alla Langarola (2)

Valdostane Di Vitello

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Ripulite le costolette da eventuali schegge di osso e pellicine. Con un coltellino ben affilato e appuntito praticate un'incisione orizzontale nella carne, dal lato opposto dell'osso, ottenendo da ogni costoletta una specie di tasca aperta su un solo lato.
Tagliate a fettine il formaggio e il tartufo e mettetene un poco all'interno di ciascuna costoletta, senza riempirla troppo.
Battete quindi il bordo della costoletta con il batticarne in modo che i due strati di carne aderiscano il più possibile e non lascino uscire il ripieno.
Salate e pepate le costolette, infarinatele e scuotetele un poco per far cadere l'eccesso di farina.
Sbattete le uova con un pizzico di sale e immergetevi la carne, rivestendola.
Passate infine le costolette nel pangrattato.
Sciogliete metà burro in una padella che possa contenere tre costolette e, quando è caldo, adagiatevi la carne impanata e fatela dorare da entrambe le parti, girando spesso e cuocendola per circa 8-10 minuti per parte.
Sistemate le costolette cotte su un piatto rivestito con carta assorbente da cucina e tenetele in caldo.
Ripulite la padella con altra carta, mettetevi il resto del burro e, quando è caldo, cuocete le costolette rimaste.
Scolate le costolette su carta assorbente e servitele con patatine fritte e insalata verde.

Ingredienti per 6 persone

- 6 costolette di vitello
- 150g di formaggio fontina
- 2 uova
- farina
- pangrattato
- 80g di burro
- 1 tartufo bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Costolette Di Vitello Alla Valdostana (2)
- Costolette Alla Valdostana
- Costolette Di Vitello Alla Valdostana
- Involtini Di Vitello Ai Tartufi
- Bistecche Alla Valdostana

Vary Amin Anana

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Far saltare in una casseruola, il manzo, l'olio e il pomodoro, fino a che la carne non perde il colore rosso acceso.
Aggiungere lo scalogno, le carote, gli spinaci e il crescione.
Unire l'acqua, in modo da coprire gli ingredienti, e far cuocere a fuoco basso, continuando a mescolare ogni tanto.
Aggiungere il riso, il sale e il pepe.
Continuare a far cuocere fino a far cuocere il riso e assorbire tutta l'acqua. Si può servire con una salsa piccante a piacere.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di manzo pulito tagliato a cubetti
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 pomodoro a dadolata
- 1 scalogno tagliato a rondelle
- 200g di carote a rondelle
- 300g di spinaci
- 100g di crescione a pezzetti
- 50 cl di acqua
- 300g di riso
- sale
- pepe

Ricette simili

- Manzo Alle Verdure
- Karjalanpaisti
- Stufato Careliano
- Brasato Agrodolce
- Tas Kebab (2)

Verdure Ripiene Di Carne

Secondo di carne a base di carne macinata

Ricetta

Per il ripieno: salare le cipolle e lasciarle finché non diventano trasparenti, lavarle e ripetere l'operazione; mescolare tutti gli ingredienti. Per le verdure: lavare e pulire i peperoni all'interno tagliandone la coda. Riempirli di ripieno e chiudere il buco inserendo sotto la pelle 1/4 di pomodoro; metterli in una teglia, aggiungere 3 bicchieri d'acqua, 1 cucchiaio di burro, coprire e far cuocere per 1 ora a fuoco basso.

Ingredienti per 4 persone

- per il ripieno:
- 500g di carne macinata mista
- 150g di riso giallo
- 5 cipolle tritate fini
- 1/2 cucchiaio di sale
- poco di pepe
- 1/2 mazzetto di erbe (finocchietto, prezzemolo, menta)
- per le verdure:
- 16 di peperoni piccoli
- 4 pomodori
- 1 cucchiaio di burro

Ricette simili

- Involtini Di Carne (2)
- Chiles In Nogada
- Albòndigas En Chipotle
- Kofte Coscia Di Dama
- Terrina Di Agnello Alle Verdure

Verza Ripiena

Secondo di carne a base di carne macinata

Ricetta

Mettete a bagno i panini in poco latte tiepido.
Mondate la verza delle foglie esterne eventualmente danneggiate poi lavatela bene e tuffatela, intera, in acqua salata a bollore, cuocendola per circa 15 minuti. Intanto fate insaporire nel burro la carne tritata insieme con la salsiccia spellata.
Estraete la verza, sgocciolatela bene e appoggiatela su un piatto. Con estrema delicatezza allargate la verza foglia per foglia, arrivando fino al cuore. Staccatelo con un coltellino (senza intaccare il torsolo per non 'bucare' la verza) poi tritatelo finemente e mettetelo in una ciotola. Unitevi le carni rosolate, i panini ben strizzati e sbriciolati, un cucchiaino di aglio e prezzemolo tritati, il formaggio, l'uovo, sale e pepe.
Amalgamate bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Introducetelo allora con un cucchiaio all'interno della verza, distribuendolo anche tra una foglia e l'altra.
Richiudete allora il cavolo, 'impacchettatelo' in un canovaccio pulito e legatelo, poi immergetelo in acqua salata a bollore.
Cuocete per 1 ora poi estraete la preparazione e togliete il canovaccio.

Ingredienti per 6 persone

- 1 cavolo verza
- 200g di carne macinata di vitello
- 200g di salsiccia del tipo a metro
- 2 panini raffermi
- 1 uovo
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 1/2 cucchiaino di aglio
- 1/2 cucchiaino di prezzemolo
- 1 noce di burro
- latte
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pancetta Farcita
- Medaglioni Di Carne Trita
- Polpette Al Vino Con Il Bimby
- Polpettone Freddo Estivo Con Il Bimby
- Polpettone Arrosto

Vinha D'alhos

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Tagliare la polpa di maiale a cubetti.
Unire l'aceto, l'aglio il peperoncino, l'alloro, il sale, i chiodi di garofano, il timo e la salvia.
Versare sulla carne e far marinare per tutta la notte in frigorifero.
Cuocere il maiale nel liquido della marinata per 20 minuti e poi scolare.
Scaldare l'olio in una padella, aggiungere la carne e far rosolare piano per 10 o 15 minuti, fino a far dorare la superficie.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di polpa di maiale
- 25 cl di aceto di vino
- 2 spicchi di aglio schiacciato
- 6 peperoncini piccanti rossi
- 1 foglia di alloro
- sale
- 6 chiodi di garofano
- 1 cucchiaino di timo
- alcune foglie di salvia
- olio d'oliva

Ricette simili

- Baeckeoffe
- Lonza Alle Fragole
- Lepre Al Vino
- Braciole Di Maiale Al Pepe Nero
- Stufato Di Maiale Al Forno

Vitel Tonné

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Prendete la rotonda della coscia o girello di un vitello di fassone, mettetelo in una terrina e copritelo con aceto ed acqua (mezzo litro di aceto bianco dovrebbe bastare), aggiungete la cipolla affettata grossolanamente, i chiodi di garofano, il pepe nero, la cannella, l'alloro e il sale.
Lasciate la carne a macerare nella marinata almeno 12 ore, ovvero una notte. Adesso fate brasare il girello: prendete una casseruola, fatevi sciogliere due noci di burro e poi disponete la carne ben sgocciolata e fatela rosolare un po' affinché faccia una sottile crosta. A questo punto aggiungete le acciughe dissalate e diliscate e fatele sciogliere nel burro, quindi versate nell'intingolo il tuorlo d'uovo sodo sbriciolato.
Rimestate e aggiungete subito la marinata.
Fate cuocere a casseruola scoperta fino a quando il sugo si è ben ristretto. La cottura, comunque, non deve essere troppo prolungata, altrimenti la carne, quando sarà servita fredda e a fette, apparirà asciutta e prosciugata dei suoi umori.
Togliete la carne e affettatela non troppo sottilmente, versate sopra le fette il fondo di cottura dopo averlo passato al setaccio e guarnito coi capperi precedentemente lavati sotto l'acqua corrente. Il vitel tonné va servito freddo. Questo piatto, come avrete notato, nulla ha a che spartire col vitello tonnato odierno, vivanda nobilissima a base di carne di vitello lessa, tagliata e ricoperta con una salsa ottenuta da maionese, tonno e capperi e una spruzzata di succo di limone. Il francesismo tonné (ovvero tannè) starebbe per conciato, ossia accomodato, secondo Luciano De Giacomi. Ma significa pure scuro, cupo, come del resto appare la salsa d'acciughe che guarnisce questo piatto. Vino consigliato: Dolcetto di Dogliani.

Ingredienti per 10 persone

- 1000g di rotonda di vitello
- 50 cl di aceto di vino bianco
- 1 cipolla
- 6 chiodi di garofano
- 5 grani di pepe nero
- 1 pezzo di cannella
- alcune foglie di alloro
- sale
- 10 acciughe sotto sale
- 2 noci di burro
- 3 tuorli d'uovo sodo
- 10 capperi sotto sale

Ricette simili

- Vitello Tonnato Alla Moda Antica
- Medaglioni Marinati
- Vitello Tonnato
- Vitello In Salsa
- Lombo Di Maiale Tonnato

Vitella Alla Provenzale

Secondo di carne a base di vitella

Ricetta

Preparate un trito d'aglio finissimo.
Salate, pepate e infarinate le braciole, fatele rosolare in poco olio da entrambe le parti, poi cospargetele con il trito d'aglio, bagnatele col vino e cuocete fino a far evaporare il sugo.
Tagliate i pomodori a fette e disponeteli sulla carne.
Spolverate con l'origano, fate cuocere coperto per qualche minuto e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 braciole di vitella
- 4 pomodori maturi
- poco di olio d'oliva
- aglio
- origano
- farina
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Braciole Alla Griglia
- Rane In Guazzetto
- Braciole Piccanti
- Arrosto Di Vitella Alla Panna
- Trippa In Agrodolce

Vitello Ai Peperoni

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Mettete ad ammorbidire i funghi in acqua tiepida. In una casseruola fate scaldare qualche cucchiaio di olio e fatevi rosolare la carne a fuoco vivace.
Salate e pepate.
Bagnate con il vino bianco e fatelo evaporare, sempre a fuoco vivace, poi diminuite la fiamma e cuocete coperto per 20 minuti circa. Intanto scolate i funghi, strizzateli e asciugateli bene, poi uniteli alla carne continuando la cottura sempre a fuoco moderato.
Tritate insieme l'aglio, il basilico, l'alloro e la scorza di limone e tenete da parte il trito aromatico. Dopo aver cotto lo spezzatino ancora per 25 minuti unite i peperoni e mescolate bene.
Aggiungete il trito aromatico, cuocete ancora un minuto e servite ben caldo con un contorno dal sapore neutro come un purè di patate.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di spezzatino magro di vitello
- 30g di funghi secchi
- 150g di peperoni in salamoia
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- aglio
- basilico
- alloro
- 1 limone (scorza)
- alcuni cucchiai di olio d'oliva

Ricette simili

- Spezzatino Con Peperoni
- Spezzatino Di Vitello Alle Olive Nere
- Fettine Di Vitello Coi Peperoni
- Arrosto Di Vitello Ai Funghi (2)
- Spezzatino Alla Bulgara

Vitello Ai Porcini Con I Mirtilli

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliate a dadini la carne.
Preparate la salsa tritando finemente le erbe e lo scalogno e mescolandoli agli altri ingredienti.
Lavate le foglie di insalata e di rucola ed i mirtilli.
Tagliate a metà i funghi sott'olio.
Fate rosolare a fiamma bassissima la carne con una cucchiaiata di salsa alle erbe. Salatela leggermente, mescolate, toglietela dal fuoco e lasciatela intiepidire.
Riunite tutti gli ingredienti in un piatto e condite con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetto di vitello
- 1 mazzetto di insalata rucola
- 4 funghi porcini sott'olio piccoli
- 1 cespo di insalata di stagione
- olio d'oliva
- 1 cestino di mirtilli
- sale
- pepe
- per la salsa:
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto aromatizzato ai mirtilli
- prezzemolo
- erba cipollina
- scalogno
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetto Di Vitello In Crosta Di Patate E Funghi
- Capriolo Al Ginepro
- Rotolo Di Coniglio Con Il Tonno
- Finanziera (2)
- Costoletta Grigliata Al Pompelmo

Vitello Ai Sapori Dell'orto

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Al fondo della cottura dell'arrosto di vitello, aggiungete la panna e cuocete delicatamente funghetti, cipolline, peperoni e sedano.
Affettate il vitello e ricopritelo con questa salsa.

Ingredienti per 4 persone

- carne di vitello
- panna da cucina
- funghetti
- cipolline
- peperoni
- sedano

Ricette simili

- Spiedini Di Carne
- Tokàny Del Csikòs
- Spiedini Di Carne E Peperoni
- Chiles In Nogada
- Bollito Misto

Vitello Al Caffè

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Fate sciogliere un terzo del burro in una piccola teglia antiaderente, cuocetevi per pochi minuti i pinoli e le mandorle grossolanamente sminuzzate. In un tegame fate rosolare la carne con il burro rimasto e l'olio. Quando avrà preso colore aggiungete la frutta secca e bagnate il tutto col caffè.
Passate in forno caldo a 180 gradi e cuocete per 1 ora e mezzo, bagnando via via col brodo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di vitello
- 70g di burro
- 100g di pinoli
- 100g di mandorle
- 2 bicchieri di brodo vegetale
- 1 tazzina di caffè
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Fegato Alla Veneziana (4)
- Finanziera (2)
- Involtini Alla Siciliana
- Arrosto Di Vitello In Salsa Golosa
- Trippa Alla Milanese

Vitello Al Latte

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Immergere la carne nel latte e metterla in frigo per almeno 4 ore. Disporre in una pirofila la cipolla a fettine, 20 g di burro a fiocchi, un rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia e qualche rametto di timo. Adagiarvi la carne, salare e pepare.
Cuocere per 1 ora in forno già caldo a 180 gradi. A metà cottura bagnare con 10 cl del latte usato.
Servire la carne a fette insieme al fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di filetto di vitello
- 1 cipolla
- 1 rametto di rosmarino
- alcune foglie di salvia
- alcuni rametti di timo
- 100 cl di latte
- 20g di burro
- sale
- pepe

Varianti

- Vitello Al Latte (2)

Ricette simili

- Filetto Di Vitello In Conza
- Scaloppine Di Vitello Alle Erbe
- Filetto A La Carbonade (2)
- Casseruola Di Vitello
- Scaloppine Gratinate

Vitello Al Latte (2)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Infarinate leggermente la carne, legatela con alcuni giri di filo da cucina e fatela rosolare a fuoco vivace in un tegame con il burro girandola in continuazione. Quando è ben colorita da tutte le parti, salate e pepate.
Lasciate insaporire due minuti, riducete la fiamma e versate il primo bicchiere di latte lasciando che venga assorbito del tutto prima di aggiungere il secondo. E così fino a esaurimento della quantità indicata nella ricetta.
Ritirate dal fuoco, lasciate riposare dieci minuti, slegate la carne e tagliatela a fettine. Nappatele con la loro saporita salsetta e servite con contorno di purè di patate.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di carne di vitello
- 5 bicchieri di latte
- 40g di burro
- farina
- sale
- pepe

Varianti

- Vitello Al Latte

Ricette simili

- Carne In Bianco (2)
- Carne In Bianco
- Polpettine Miste
- Spezzatino Di Zurigo
- Polpette Allo Spiedo

Vitello Al Limone

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliare la carne a dadini e metterla in una casseruola con l'olio e il basilico; versare il succo dei limoni e far cuocere coperto per circa 40 minuti. A cottura ultimata salare, pepare, mettere in un piatto da portata, decorare con basilico e fettine di limone e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di spalla di vitello
- 2 limoni
- basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Vitello Al Limone (2)
- Vitello Al Limone E Aromi

Ricette simili

- Spezzatino Di Vitello Ai Sei Profumi
- Filetto Di Vitello In Conza
- Arrosto Con Limone Al Cartoccio
- Blanquette Di Vitello
- Vitello Tonnato

Vitello Al Limone (2)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Porre in una pentola il burro, la carne, la cipolla e il limone affettati finemente, versarvi il vino e il brodo e passare al forno già caldo a 200 gradi. Ogni tanto estrarre dal forno, girare la carne e irrorare con il suo condimento.
Salare e pepare.
Ritirare la carne e passare al setaccio il fondo di cottura.
Affettare l'arrosto, disporlo su piatto di servizio e irrorarlo con il suo sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di noce di vitello
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 bicchieri di brodo
- 1 limone
- 40g di burro
- sale
- pepe

Varianti

- Vitello Al Limone
- Vitello Al Limone E Aromi

Ricette simili

- Vitello Alla Marchigiana
- Spezzatino Di Zurigo
- Tricandò
- Ossibuchi Cremolati
- Ossibuchi In Gremolada

Vitello Al Limone E Aromi

Secondo di carne a base di vitella

Ricetta

Tritate le foglie di prezzemolo e quelle di salvia ben lavate e asciugate, con lo spicchio d'aglio e un pezzetto di scorza di limone lavata. A parte tritate anche le falde di peperone dopo averle ben sgocciolate dal liquido di conservazione.
Mettete l'olio in una padella antiaderente; quando sarà ben caldo, aggiungete le fettine di fesa di vitello e lasciatele cuocere per tre minuti a fuoco abbastanza vivace; poi voltatele con una paletta, salatele e cuocetele per tre minuti anche dall'altra parte.
Trasferite la carne in un piatto di portata che terrete in caldo mentre completate la preparazione.
Aggiungete al condimento rimasto nella padella in cui avete cotto la carne le falde di peperone tritate, fate insaporire per qualche minuto poi bagnate con il vino bianco; alzate la fiamma e lasciatelo evaporare.
Abbassate di nuovo la fiamma e mescolando con un cucchiaio di legno per amalgamare bene tutti gli ingredienti, aggiungete il trito preparato di prezzemolo, aglio, limone, salvia; quindi diluiti con due cucchiai d'acqua.
Salate poco, pepate, cuocete per qualche istante ancora,quindi versate la salsina ottenuta sulle scaloppine e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di vitella a fettine sottili
- 1 manciata di foglie di prezzemolo
- 3 foglie di salvia
- 1 limone non trattato
- 1 spicchio di aglio
- 2 fette di peperone in agrodolce
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Fettine Di Vitello In Salsa D'olive
- Braciole Di Cavallo
- Manzo Con Peperoni
- Fettine Di Vitello Annodate
- Abbacchio Alla Cacciatora (2)

Vitello Al Marsala

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliare a fettine il magatello, poi ridurre le fette a striscioline. Saltarle in un soffritto di cipolla e burro, spruzzarle con il marsala, salare e cuocere per 15 minuti, unendo alla fine il prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di magatello di vitello
- 1 cipolla
- 40g di burro
- 1 bicchierino di vino marsala
- prezzemolo tritato

Ricette simili

- Striscioline Di Vitello
- Arrosto Al Limone
- Fettine Di Vitello Annodate
- Vitello Marinato
- Magatello All'aceto Di Vino Rosso

Vitello Al Pomodoro

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Porre i nodini in un tegame, salarli, peparli, unire i pomodori schiacciati, l'olio, il burro, la cipolla e il prezzemolo tritati finemente, coprire e cuocere per 30 minuti a fuoco lento.
Scoprire e cuocere su fuoco alto per far restringere il sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 nodini di vitello
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- sale
- pepe
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 cipolla
- 500g di pomodori pelati
- 40g di burro

Ricette simili

- Nodini Al Pomodoro
- Scaloppine Alle Zucchine
- Nodini Al Basilico
- Nodini Al Forno
- Nodini Al Prezzemolo (2)

Vitello Al Rafano

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Passate le scaloppine nella farina, fate sciogliere il burro in una padella e fate dorare la carne da entrambe le parti.
Salate, portate a metà cottura e poi aggiungete la pasta di rafano ammorbidita con un po' d'acqua.
Finite la cottura a fuoco basso diluendo se necessario con un po' d'acqua.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di scaloppine di vitello
- 40g di burro
- 1 cucchiaio di rafano in pasta
- sale
- farina

Ricette simili

- Scaloppine Di Vitello Al Latte
- Scaloppine Al Grana
- Scaloppine Ai Capperi (3)
- Scaloppine Di Vitello Al Pompelmo
- Scaloppine Al Grana (2)

Vitello Al Rosmarino

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Scaldare l'olio in una padella e adagiarvi le scaloppine. Farle dorare a fuoco vivo per circa 1 minuto per parte.
Abbassare la fiamma e proseguire la cottura per circa 5 minuti girando la carne.
Tritare la scorza di limone e mescolarla al rosmarino.
Levare le scaloppine dal fuoco e tenerle in caldo. Nella padella mettere rosmarino e scorza, 2 cucchiai di acqua e il burro e scaldare bene.
Versare questa salsina sulle scaloppine e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di scaloppine di vitello
- 1/2 cucchiaio di rosmarino tritato
- 1 limone (scorza)
- 30g di burro
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Involtini Con Salsiccia
- Scaloppine Di Vitello Alle Erbe
- Scaloppine Gratinate
- Fettine Alla Paprica
- Nodini Al Prezzemolo

Vitello Al Vino Rosso

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliare a dadini la pancetta e farla soffriggere con 4 ore di olio.
Unire la carne infarinata e farla rosolare a fuoco vivo.
Unire le verdure a pezzetti, poi le erbe aromatiche e i chiodi di garofano racchiusi in una sacchetto di tela.
Salare e pepare.
Versare il vino e far evaporare in parte, coprire e cuocere a fuoco lento per 3 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 1 stinco di vitello di 1500 g
- 60g di pancetta
- 2 carote
- 2 porri
- 2 coste di sedano
- 1 rametto di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di alloro
- 3 chiodi di garofano
- 1 bottiglia di vino rosso
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Capriolo In Salmì (2)
- Pastissà De Caval
- Brasato Ai Peperoni
- Coniglio In Salmì Con Polenta
- Medaglioni Marinati

Vitello All'ostrica

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Scegliete un pezzo di vitello magro, mettetelo in un tegame ove entri giusto, conditelo con sale e pepe, l'olio e il succo di un limone e mezzo.
Mettete un foglio di carta oleata con olio sopra il tegame, chiudete mettendo un leggero peso sul coperchio e fate cuocere a fuoco moderato per un'ora. Al momento di servire affettate la carne e coprite con il sugo.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di carne di vitello
- 2 limoni
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 30g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Carne Cruda
- Scottiglia Aretina
- Carne In Bianco (2)
- Carne In Bianco
- Polpette Allo Spiedo

Vitello All'uccelletto

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Soffriggere il burro e l'olio con le foglie di alloro, unire le fettine di carne, insaporire con sale e pepe e farle colorare per qualche minuto a fuoco vivace.
Abbassare la fiamma e completare la cottura. Disporre la carne sul piatto di servizio.
Versare il vino nel fondo di cottura e farlo ridurre a fuoco vivo Versarlo sulla carne e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fesa di vitello a fettine sottili
- 50g di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 10 cl di vino bianco
- 2 foglie di alloro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Al Burro E Salvia
- Scaloppine Al Formaggio
- Scaloppine Alle Olive
- Vitello Alle Olive
- Scaloppine Gremolade

Vitello Alla Bretone

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Fate bollire una pentola di acqua. Immergetevi il piedino di vitello e lasciatelo bollire per cinque minuti. Scolatelo e rinfrescatelo sotto acqua fredda corrente.
Pelate le cipolle e tritatele; mondate le carote e tagliatele a rondelle.
Sciogliete 50 g di burro in una casseruola e fatevi rosolare a fuoco vivo la carne su tutti i lati.Toglietela con un mestolo forato e fate rinvenire le carote e la cipolla per un paio di minuti nella stessa casseruola.
Riponete la carne nella casseruola, irroratela di vino e di brodo, unitevi il piedino di vitello e il mazzetto di odori, salate e pepate.
Coprite, portate a ebollizione e lasciate cuocere a fuoco dolce per due ore. Dieci minuti prima del termine della cottura scolate i cuori di carciofo e sciaquateli in acqua tiepida.
Sciogliete il burro rimanente in una padella e fatevi rosolare i cuori di carciofo.
Affettate il vitello.
Staccate la polpa dal piedino di vitello e tagliatela a dadini.
Disponete la carne in un piatto da portata e guarnitela con le cipolle, le carote e i cuori di carciofo.
Versate la salsa rimasta in una salsiera e servitela a parte.

Ingredienti per 6 persone

- 1800g di girello di vitello arrotolato
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di brodo
- 2 cipolle
- 4 carote
- 1 piedino di vitello
- 8 cuori di carciofi in scatola
- 75g di burro
- 1 mazzetto di odori
- sale
- pepe

Ricette simili

- Arrosto Di Girello
- Arrosto Alle Cipolle
- Trippa Alla Contadina
- Stufato Con Carote
- Noce Di Vitello Al Sugo

Vitello Alla Campagnola

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Il garrese di vitello deve essere tagliato in quattro fette spesse.
Scaldate il forno a 140 gradi.
Tagliate la pancetta a dadini e mettetela in una casseruola. Copritela di acqua fredda, portate a ebollizione, sgocciolatela immediatamente e asciugatela su carta assorbente.
Mondate la carota e la cipolla e tagliatele a dadini piccolissimi.
Scaldate l'olio in una pentola di terracotta o di ghisa abbastanza grande da contenere giusto la carne e la sua guarnizione.
Rosolate la pancetta, la carota e la cipolla due o tre minuti a fuoco moderato, senza lasciare che prenda colore.
Aggiungete 25 g di burro nella padella. Appena il burro è fuso fatevi saltare le fette di carne per cinque minuti, girandole.
Salate e pepate.
Aggiungete la crema di pollo e il sidro.
Mescolate per uno o due minuti a fuoco dolce.
Ungete un disco di carta pergamena con il burro rimanente e posatelo direttamente sul contenuto della pentola.
Coprite la pentola, infornate e lasciate cuocere un'ora, bagnando una volta la carne con il sugo di cottura. Dopo un'ora di cottura togliete il coperchio e lasciate il disco di carta pergamena. infornate di nuovo e lasciate cuocere ancora un'ora, bagnando una volta la carne con il sugo di cottura.
Togliete il disco di carta pergamena, aumentate la temperatura del forno a 230 gradi.
Lasciate cuocere ancora quindici minuti a scoperto finché la salsa prende un colore brillante.
Sgrassate la superficie della salsa con un mestolo o con carta assorbente, versate in un piatto di servizio fondo molto caldo e servite.
Potete sostituire il garrese con petto, spalla o collo di vitello. Vino consigliato: Donnaz.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- sale
- 15 cl di crema di pollo
- 15 cl di panna
- 15 cl di sidro
- 40g di burro
- 1 cipolla
- 1 carota
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 100g di pancetta affumicata
- 1000g di garrese di vitello

Ricette simili

- Noce Di Vitello Al Sugo
- Spuma Di Fegato
- Fettine Di Vitello Fumè
- Coniglio Al Sidro
- Uccellini Scappati (2)

Vitello Alla Crema Di Sogliole

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Fate cuocere a vapore i1 magatello con la cipolla, la carota, il sedano, l'alloro e i dadi. Con i tuorli, l'olio e il limone preparate la maionese.
Spellate le sogliole, cuocetele a vapore poi spinatele e tagliate a pezzetti la polpa.
Incorporate alla maionese.
Unite i lamponi, l'aceto di lamponi, la salsa di worcester, il tabasco, lo sherry.
Salate e pepate se necessario.
Foderate il piatto di portata con uno strato di rucola, disponete sopra il magatello tagliate a fette e copritelo con la salsa di sogliole e lamponi.
Guarnite la preparazione con foglie di crescione.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di magatello di vitello
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 foglia di alloro
- 2 dadi
- per la salsa:
- 2 sogliole intere
- 1 cestino di lamponi
- aceto di lamponi
- salsa worcester
- tabasco
- 10 cl di olio d'oliva
- 1 uovo
- succo di limone
- 3 cucchiai di sherry
- 2 mazzetti di insalata rucola
- per guarnire:
- alcune foglie di crescione

Ricette simili

- Vitello Tonnato Freddo
- Vitello In Salsa Sfiziosa
- Vitello Con Funghi
- Vitello Tonnato (4)
- Stracotto Di Vitello Con Frutti Di Sottobosco

Vitello Alla Fiamminga

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Mettere le prugne, le albicocche e l'uva in acqua per farle ammorbidire; sistemate sul fuoco la carne, il burro e un po' d'acqua e lasciate cuocere per circa 1 ora.
Aggiungete la frutta e fate cuocere per un'altra ora.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di noce di vitello
- 80g di burro
- 400g di prugne secche
- 200g di albicocche secche
- 200g di uvetta sultanina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Lonza Di Maiale Con Frutta Secca
- Costolette Di Camoscio Ai Funghi
- Arrosto Con Le Prugne
- Sfogliata Di Prugne Con Macinato Di Vitello Insaporita Allo Zenzero
- Lombata Alle Prugne

Vitello Alla Marchigiana

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Immergete i dadini di pancetta in una ciotola con un bicchiere di vino bianco. Dopo 30 minuti scolateli e rotolateli in un trito fine fatto con l'aglio, una scorzetta di limone non trattato e abbondante pepe.
Fate dei taglietti abbastanza profondi nella noce di vitello: usate la punta di un coltellino ben affilato.
Introducete nei tagli i dadini di pancetta marinati e sgocciolati. Poi legate la carne con dello spago da cucina in modo che, durante la cottura, mantenga la forma.
Pulite e tritate le verdure con il lardo e la maggiorana.
Fate appassire questo trito in una casseruola con 2 cucchiai di olio, unite la carne e lasciatela insaporire per qualche istante.
Bagnate con mezzo bicchiere di vino rosso e fatelo evaporare in parte.
Salate, pepate e aggiungete la polpa di pomodoro e un litro circa di brodo caldo.
Coprite la casseruola, abbassate il fuoco e continuate la cottura per 2 ore. Alla fine, togliete la carne dalla pentola e, a fuoco vivace, fate addensare il sugo.
Affettate la carne in umido, mettetela sopra un piatto di portata e servitela irrorata con il sugo.
Potete accompagnarla con la polenta o il purè.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di noce di vitello
- 80g di pancetta a dadini
- 80g di lardo affettato
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 spicchio di aglio
- alcuni rametti di maggiorana
- vino bianco secco
- vino rosso secco
- 400g di polpa di pomodoro
- 1 limone
- brodo
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- per servire:
- polenta morbida preparata con 400g di farina gialla e 170 cl di acqua

Ricette simili

- Ossibuchi Al Vino
- Tenerelle Di Maiale
- Saltimbocca Alla Romana (2)
- Ossibuchi Di Vitello Alla Milanese
- Cosciotto Di Capretto Alla Piemontese

Vitello Alla Milanese

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Battere le fettine e tenerle per circa 2 ore e 30 minuti nella marinata di succo di limone ed aglio, rivoltandole qualche volta.
Soffriggere nell'olio e nel burro le fettine di carne e farle dorare a calore vivo.
Abbassare il fuoco, versare la marinata, condire con sale e pepe e, a fuoco dolcissimo, completare la cottura.
Servire molto calde con purea di patate.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fettine di fesa di vitello
- succo di limone
- aglio tritato finissimo
- 50g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppine Gremolade
- Involtini Ai Carciofi
- Scaloppine Alla Crema Di Carciofi
- Piccata Di Vitello Saporita
- Involtini Al Burro E Salvia

Vitello Alle Olive

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Sbattere l'uovo con poco sale e immergervi le fettine di carne, quindi passarle nel pangrattato.
Soffriggere 2 cucchiai di olio e dorarvi le scaloppine per qualche minuto. Adagiarle su carta assorbente.
Frullare olive, senape e il rimanente olio per ottenere una salsa consistente.
Versare a cucchiaini sulla carne e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fesa di vitello a fettine sottili
- 1 uovo
- 100g di pangrattato
- 150g di olive verdi snocciolate
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di senape dolce
- sale

Ricette simili

- Arrosto Di Vitello Con Le Olive
- Involtini Rustici
- Scaloppe Al Cartoccio
- Scaloppine Alla Crema Di Carciofi
- Vitello All'uccelletto

Vitello Alle Verdure

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In una teglia mettere il burro, la cipolla tritata, le erbe aromatiche e la carne; lasciatela rosolare bagnandola con vino bianco.
Tagliate a pezzetti tutte le verdure e aggiungetele alla carne.
Bagnate con acqua, salate, pepate e lasciate cuocere per circa 2 ore.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di carne di vitello
- 50g di pancetta
- 150g di carote
- 150g di patatine novelle
- 150g di piselli
- 150g di fagiolini
- 150g di cipolline
- 1 pomodoro
- 1 insalata lattuga
- 50g di burro
- vino bianco
- sale
- pepe
- erbe aromatiche

Ricette simili

- Trippa Alla Contadina
- Involtini In Insalata
- Stufato Con Carote
- Agnello Con Rape
- Arrosto Di Vitello Al Prosciutto E Olive

Vitello Allo Yogurth

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tritare finemente il rosmarino, la salvia e l'aglio.
Scaldare il cognac con il trito, unire la carne e farla insaporire bene.
Bagnare con il brodo e continuare la cottura a fuoco basso e con il coperchio per circa 1 ora e mezza. 20 minuti prima del termine salare, pepare e unire lo yogurth. Infine tagliare la carne a fette e servirla con il suo sugo.

Ingredienti per 4 persone

- salvia
- rosmarino
- sale
- pepe
- 800g di fesa di vitello (pezzi da 800 g)
- 1 bicchierino di cognac
- 1 mestolo di brodo
- 1 spicchio di aglio
- 1 vasetto di yogurth

Ricette simili

- Arrosto Allo Yogurth
- Arrosto Con Sorpresa Al Microonde
- Cotechino Arrotolato
- Involtini Ai Carciofi
- Arrosto Di Vitello Alla Lucifero

Vitello Allo Zafferano

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Tagliate il vitello in pezzetti e passateli nella farina; fateli quindi rosolare in padella con 30 g di burro e 3 cucchiai d'olio. Intanto tritate molto finemente le cipolle e fatele appassire in un'altra casseruola con il rimanente burro e 1 cucchiaio d'olio.
Unite al soffritto la carne spruzzata con il vino, alzate la fiamma e fatelo evaporare, poi bagnate con un po' d'acqua calda, alzate ancora la fiamma e fate asciugare.
Unite la panna e un bicchiere di latte; cuocete a fuoco moderato e coperto per 40 minuti, mescolando spesso. A cottura ultimata, insaporite la carne con un cucchiaino di zafferano, salate e pepate.
Mettete su un piatto da portata caldo e cospargete di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di vitello
- 3 cipolle
- 70g di panna
- 60g di burro
- latte
- vino bianco secco
- farina
- prezzemolo
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 1 cucchiaino di zafferano

Ricette simili

- Trippa In Agrodolce
- Carne Alla Brasiliana
- Vitello Alla Bretone
- Fegato Con Le Cipolle Alla Veneziana
- Ossibuchi Saporiti

Vitello Arrosto

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In una casseruola fatta scaldare ponete la carne e fatela rosolare da tutte le parti. Quando ha preso un bel colore uniforme, conditela con sale e pepe e una spruzzata di vino bianco secco.
Coprite la pentola e lasciate cuocere per 30 minuti, trascorso questo tempo voltate la carne sull'altro lato e cuocete ancora per altri 30 minuti. A cottura ultimata tagliate la carne a fette sottili.
Potete servirla condita con il proprio sugo e con un contorno di purè di patate, oppure di spinaci.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di vitello
- 2 dita di vino bianco secco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Finanziera (2)
- Vitello Alla Bretone
- Trippa Alla Contadina
- Medaglioni Marinati
- Vitello Alla Marchigiana

Vitello Con Funghi

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Soffriggere nel burro lo scalogno tritato.
Unire i funghi, salare e cuocere per circa 10 minuti.
Tagliare la carne a fette di circa 1/2 cm di spessore e poi a listarelle lunghe 2 cm e aggiungerla ai funghi.
Cuocere per circa 10 minuti a fuoco medio-alto e mescolando.
Regolare di sale, spruzzare con la Worcester, qualche goccia di tabasco e unire la panna.
Mescolare rapidamente e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fesa di vitello
- 300g di funghi
- 1 scalogno
- 6 cucchiai di panna
- 25g di burro
- salsa worcester
- alcune gocce di tabasco
- sale

Ricette simili

- Vitello Alla Crema Di Sogliole
- Bistecche Gratinate
- Filetto Alla Stroganov
- Arrosto Di Vitello Con Rognone
- Rotolo Alla Birra

Vitello Farcito

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Acquistate un petto di vitello aperto. Per il ripieno, tritate la carne e la salsiccia. In una padella rosolate le cipolle con il lardo e il ripieno, aggiungete la mollica ti pane, il prezzemolo, l'uovo, sale e pepe.
Riempite il petto di vitello con il composto e ricucite. Mettetelo in una teglia cospargendolo di burro fuso, cipolline, e patate.
Lasciate cuocere per 1 ora e 30 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 1500g di vitello
- 1 piatto di mollica di pane raffermo
- 25 cl di latte
- 150g di salsiccia
- 200g di polpa di vitello
- 100g di lardo affumicato
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 1 uovo
- 50g di burro
- alcune di cipolle
- 500g di patate
- sale
- pepe

Varianti

- Vitello Farcito Al Profumo Di Erbe
- Vitello Farcito Al Profumo Di Erbe (2)

Ricette simili

- Coniglio Ripieno (4)
- Bracioline Di Vitello Al Pomodoro
- Cima Alla Genovese
- Polpettone All'uovo
- Noce Di Vitello Al Sugo

Vitello Farcito Al Profumo Di Erbe

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Lavate e pulite la cicoria.
Versate poca acqua in una pentola, mettetela sul fuoco e aggiungete un pizzico di sale. Quando l'acqua bolle, aggiungete la cicoria.
Fate cuocere per 34 minuti e poi scolatela. Tagliatela a pezzettini minuscoli. Ora sgusciate l'uovo e poi separate l'albume dal tuorlo.
Mettete il tuorlo in una scodella, aggiungete i due cucchiai di parmigiano e la cicoria. Con un forchetta mescolate il tuorlo dell'uovo, il parmigiano e la cicoria.
Passate poi alla carne.
Prendete la fetta di fesa, e battete la carne fino a quando si è allargata e assottigliata.
Salate la carne su ambedue i lati.
Poggiate la fetta di carne su un tagliere di legno e spargetevi sopra la cicoria mescolata con l'uovo e il parmigiano.
Aggiungete poi un cucchiaino di foglioline di maggiorana.
Arrotolate la carne fino a formare un grande rotolo e legatelo. Ora mettete il rotolo su una teglia e aggiungete i 4 cucchiai di olio.
Mettete la teglia sul fuoco e fate cuocere a fuoco vivace finché la carne non diventa dorata.
Togliete la carne dal fuoco. A parte tagliate la carota a dischetti, la costa di sedano a pezzetti e la cipolla in 4 parti.
Aggiungete alla carne la carota, il sedano e la cipolla, un rametto di rosmarino e 3 foglie di salvia. Infine bagnate la carne con mezzo bicchiere di vino bianco. Nel frattempo fate scaldare il forno a 200 gradi e infornate la teglia per circa un'ora.
Togliete la carne dal forno, poggiatela su un tagliere e lasciatela intiepidire.
Tagliate l'arrosto a fette non troppo sottili. Dal sugo di cottura, che è rimasto nella teglia, togliete il rosmarino e la salvia.
Versate il sugo di cottura, le carote, il sedano e la cipolla in un frullatore, oppure in un passaverdure.
Frullate alla massima velocità per un minuto.
Disponete la carne su un piatto di portata e servitela con la salsa ottenuta.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fesa di vitello (fette da 600 g)
- 500g di insalata cicoria
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 uovo
- alcune foglie di maggiorana
- 1 rametto di rosmarino
- alcune foglie di salvia
- 1 bicchiere di vino bianco
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- Vitello Farcito Al Profumo Di Erbe (2)

Ricette simili

- Misto Carne Alle Spezie
- Cotechino Arrotolato
- Involtini Di Fesa Di Vitello All'emiliana
- Trippa Alla Milanese (2)
- Rotolo Di Manzo Farcito

Vitello Farcito Al Profumo Di Erbe (2)

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Lavate e pulite la cicoria.
Versate poca acqua in una pentola, mettetela sul fuoco e aggiungete un pizzico di sale. Quando l'acqua bolle, aggiungete la cicoria.
Fate cuocere per 34 minuti e poi scolatela. Tagliatela a pezzettini minuscoli. Ora sgusciate l'uovo e poi separate l'albume dal tuorlo.
Mettete il tuorlo in una scodella, aggiungete i due cucchiai di parmigiano e la cicoria. Con un forchetta mescolate il tuorlo dell'uovo, il parmigiano e la cicoria.
Passate poi alla carne.
Prendete la fetta di fesa, e battete la carne fino a quando si è allargata e assottigliata.
Salate la carne su ambedue i lati.
Poggiate la fetta di carne su un tagliere di legno e spargetevi sopra la cicoria mescolata con l'uovo e il parmigiano.
Aggiungete poi un cucchiaino di foglioline di maggiorana.
Arrotolate la carne fino a formare un grande rotolo e legatelo. Ora mettete il rotolo su una teglia e aggiungete i 4 cucchiai di olio.
Mettete la teglia sul fuoco e fate cuocere a fuoco vivace finché la carne non diventa dorata.
Togliete la carne dal fuoco. A parte tagliate la carota a dischetti, la costa di sedano a pezzetti e la cipolla in 4 parti.
Aggiungete alla carne la carota, il sedano e la cipolla, un rametto di rosmarino e 3 foglie di salvia. Infine bagnate la carne con mezzo bicchiere di vino bianco. Nel frattempo fate scaldare il forno a 200 gradi e infornate la teglia per circa un'ora.
Togliete la carne dal forno, poggiatela su un tagliere e lasciatela intiepidire.
Tagliate l'arrosto a fette non troppo sottili. Dal sugo di cottura, che è rimasto nella teglia, togliete il rosmarino e la salvia.
Versate il sugo di cottura, le carote, il sedano e la cipolla in un frullatore, oppure in un passaverdure.
Frullate alla massima velocità per un minuto.
Disponete la carne su un piatto di portata e servitela con la salsa ottenuta.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fesa di manzo (fette da 600 g)
- 500g di insalata cicoria
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 uovo
- alcune foglie di maggiorana
- 1 rametto di rosmarino
- alcune foglie di salvia
- 1 bicchiere di vino bianco
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- Vitello Farcito Al Profumo Di Erbe

Ricette simili

- Misto Carne Alle Spezie
- Rotolo Di Manzo Farcito
- Cotechino Arrotolato
- Capriolo In Salmì (3)
- Involtini Di Fesa Di Vitello All'emiliana

Vitello In Salsa

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Mettete a cuocere la carne con le verdure mondate, il dado, il vino e la giusta dose di sale. Lasciatela raffreddare nel brodo, quindi sgocciolatela, tagliatela a fette sottili e sistematela sul piatto da portata.
Preparate la salsa: schiacciate con una forchetta i tuorli delle uova sode e lavorateli con l'aceto.
Incorporate il tuorlo crudo, salate, pepate e versate l'olio come per la maionese. Quando la salsa sarà pronta unitevi i capperi, i cetriolini e il basilico tritati, mescolando accuratamente. Con questa salsa ricoprite le fette di carne che terrete un po' al fresco prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di girello di vitello (pezzi da 600 g)
- 1 dado per il brodo
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- per la salsa:
- pepe
- 2 tuorli d'uovo sodo
- 1 tuorlo d'uovo crudo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 2 mazzetti di basilico
- 1 cucchiaio di capperi
- 3 cetriolini sott'aceto
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- sale
- pepe

Varianti

- Vitello In Salsa (2)
- Vitello In Salsa Gialla
- Vitello In Salsa Rosa
- Vitello In Salsa Sfiziosa
- Vitello In Salsa Tonnata

Ricette simili

- Vitello Tonnato Freddo
- Lombo Di Maiale Tonnato
- Vitello Tonnato (4)
- Vitello Tonnato
- Vitel Tonné

Vitello In Salsa (2)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Rosolare con olio e aglio un trito di cipolla, carota, sedano e peperone, bagnare con il brodo, salare, far cuocere per circa 40 minuti, levare l'aglio e unire il basilico tritato e 1/2 bicchiere di olio.
Cuocere le scaloppine nel burro, coprirle con la salsa e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 scaloppine di vitello
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 peperone
- 1 carota
- 1 bicchiere di brodo
- basilico
- olio d'oliva
- burro
- sale

Varianti

- Vitello In Salsa
- Vitello In Salsa Gialla
- Vitello In Salsa Rosa
- Vitello In Salsa Sfiziosa
- Vitello In Salsa Tonnata

Ricette simili

- Roladine
- Rolatine
- Spezzatino Di Vitello
- Tortino Di Vitello E Melanzane
- Fettine Alla Paprica

Vitello In Salsa Gialla

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Rosolare le fettine nel burro e, a cottura quasi ultimata, salare e pepare. Quando saranno cotte toglierle dal tegame.
Sbattere le uova con il succo di limone, salare, pepare e versare nel tegame, accendere di nuovo il fuoco, mescolare e, non appena il sugo si sarà rappreso, versarlo sulle fettine tenute in caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fettine di fesa di vitello
- 50g di burro
- 2 uova
- 1 limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppine Gremolade
- Involtini Di Vitello Ai Tartufi
- Vitello Alla Milanese
- Piccata Di Vitello Saporita
- Involtini Ai Carciofi

Vitello In Salsa Rosa

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Rosolare il magatello in 3 cucchiai di olio e 30 g di burro.
Unire l'aglio a lamelle, salare, pepare, bagnare con 1 bicchiere di acqua calda, coprire e cuocere in forno caldo a 180 gradi per 1 ora.
Mescolare alla maionese la panna, la tomato, il tonno ridotto a crema e tenere in frigo.
Lessare i piselli e unirli alla salsa.
Affettare il vitello e coprirlo con la salsa.
Servire freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di magatello di vitello
- 100g di pisellini
- 1 vasetto di maionese
- 3 cucchiai di tomato ketchup
- 4 cucchiai di panna
- 80g di tonno
- 2 spicchi di aglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 30g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vitello Tonnato (4)
- Arrosto Freddo Di Vitello E Tonno
- Vitello Tonnato Caldo
- Magatello All'aceto Di Vino Rosso
- Vitello Tonnato Freddo

Vitello In Salsa Sfiziosa

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Fate bollire una pentola di acqua con la cipolla, steccata con i chiodi di garofano, la carota, raschiata e tagliata a pezzi, il sedano, la foglia di alloro, 5 grani di pepe e il prezzemolo.
Immergete quindi la carne e lasciatela cuocere per circa un'ora e 15 minuti, salando quasi a fine cottura, quindi estraetela dalla casseruola, avvolgetela in un foglio di alluminio e lasciatela raffreddare. Nel frattempo, preparate la salsa.
Fate insaporire in un filo d'olio la fetta di pane e le mandorle, poi frullateli fino a sbriciolarli.
Tagliate a dadini la cipolla, la zucchina, il sedano e la carota.
Fate scaldare 4 cucchiai d'olio in una padella con lo zenzero, poi unite le verdure preparate e fatele cuocere per circa 5 minuti.
Aggiungete quindi i piselli e il succo di arancia e proseguite la cottura per 15 minuti a fuoco dolce.
Unite poi il pane frullato, le foglie di maggiorana, la buccia di limone, sale e pepe a piacere e mescolate bene.
Servite il magatello affettato sottilmente con la salsa preparata.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di magatello di vitello
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di prezzemolo
- 4 chiodi di garofano
- sale
- 5 grani di pepe nero in grani
- per la salsa alle verdure:
- 60g di piselli sgusciati
- 1 carota
- 1 zucchina
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 10 mandorle sgusciate spellate
- 1 fetta di pane casereccio
- 1/2 di arancia (succo)
- 1/2 di limone (scorza grattugiata)
- 1 rametto di maggiorana
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vitello Tonnato
- Vitello Alla Crema Di Sogliole
- Brasato Al Barolo
- Capriolo In Salmì (3)
- Fusello Di Manzo Al Barolo

Vitello In Salsa Tonnata

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Legate il pezzo di carne mettetelo in una casseruola, copritelo di acqua fredda, aromatizzate l'acqua con la carota, la cipolla tagliata a metà, il gambo di sedano, il mazzetto di prezzemolo lo spicchio di aglio, salate e fate cuocere per una ora e mezzo circa.
Scolate poi la carne dal brodo, slegatela e lasciatela raffreddare. Nel frattempo preparate la maionese.
Tenete a parte tre cetrioli e alcuni capperi che vi serviranno per decorare il piatto.
Frullate il tonno con i rimanenti capperi, i cetriolini tritati e le acciughe. Se non avete il frullatore tritate il tutto molto finemente con la mezzaluna.
Aggiungete tutti gli ingredienti frullati alla salsa maionese, mescolando.
Unite anche un po' di limone.
Tagliate la carne a fette piuttosto sottili e appoggiatele, accavallandole leggermente, su un piatto di portata.
Versate sulla carne la salsa pronta, stendetela con una spatola in modo da ricoprire completamente le fette di vitello e decorare con i rimanenti capperi e i cetrioli tagliati a fettine.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di vitello (girello)
- 200g di tonno sott'olio
- 1 maionese
- 25g di capperi
- 3 filetti d'acciughe
- 6 cetriolini sott'aceto
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- succo di limone
- sale

Ricette simili

- Vitello Tonnato (4)
- Vitello Tonnato (3)
- Vitello Tonnato Freddo
- Vitello Tonnato Caldo
- Arrosto Freddo Di Vitello E Tonno

Vitello In Umido

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Affettare la cipolla e farla appassire in olio e burro, unire la carne tagliata a tocchetti e farla insaporire.
Aggiungere una foglia di alloro, una spolverata di farina, sale, pepe, la conserva di pomodoro e 3 mestoli di brodo.
Cuocere per 1 ora e 30 minuti, unendo altro brodo se necessario. Poco prima della fine aggiungere le olive snocciolate e tagliate a metà.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di polpa di vitello
- 1 cipolla
- 3 cucchiai di conserva di pomodoro
- 150g di olive verdi
- 1 foglia di alloro
- 1 spolverata di farina
- burro
- olio d'oliva
- sale
- brodo
- pepe

Ricette simili

- Costolette Al Sugo
- Involtini Soffritti
- Spezzatino Alle Olive Verdi
- Involtini Di Vitello Ripieno Di Scamorzoni
- Stracotto Di Manzo Romagnolo

Vitello Marinato

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Far marinare le fettine di carne con olio, succo di limone e un trito di prezzemolo, basilico, aglio, cipolla e sedano. Dopo 2 ore sgocciolarle, spalmarle con un velo di senape, passarle nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, friggerle in burro caldo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di magatello di vitello
- 1 uovo
- pangrattato
- 1 limone
- aglio
- cipolla
- sedano
- prezzemolo
- basilico
- senape
- olio d'oliva
- burro

Ricette simili

- Involtini Al Prosciutto Con Il Bimby
- Vitello Alle Olive
- Vitello Alla Crema Di Sogliole
- Maiale Ai Capperi
- Vitello In Salsa Sfiziosa

Vitello Primavera

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Fate cuocere per 1 ora l'arrosto nel forno. Intanto in un tegame con acqua cuocete le carote, le patate senza buccia e i fagiolini. 20 minuti prima della fine della cottura dell'arrosto aggiungete sale, pepe e innaffiate con il suo sugo; aggiungete carote, fagiolini, pomodori tagliati in 4. Con le patate preparate un purè.
Servite tagliando l'arrosto a fette con intorno la verdura e sopra il purè.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di carne di vitello
- 1000g di fagiolini
- carote
- 2 pomodori
- 500g di patate
- sale
- pepe
- burro

Ricette simili

- Vitello Alle Verdure
- Arrosto Ripieno Di Verdure
- Polpette Di Rognone
- Carne Murata
- Brasato (2)

Vitello Rosso

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Cuocere le verdure in circa 500 g d'acqua leggermente salata, quindi separarle dal brodo di cottura, sbucciare i pomodori eliminando i semi e ridurre il tutto in purea. A 200 g di brodo di cottura ben caldo, aggiungere 3 cucchiai della purea di verdure, versare a pioggia il semolino e amalgamare con cura il vitello.
Aggiungere il parmigiano e condire con l'olio d'oliva extra-vergine.

Ingredienti per 1 persona

- 2 cucchiai di semolino
- 1 vasetto di omogeneizzato di vitello
- 2 pomodori maturi
- 1 carota
- 1 pezzetto di sedano
- 1 cucchiaino di formaggio parmigiano
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Trippa Alla Milanese
- Vitello Farcito Al Profumo Di Erbe
- Trippa All'antica
- Involtini Di Fesa Di Vitello All'emiliana
- Spezzatino Di Vitello

Vitello Speciale

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Infarinate le fette di fesa e fatele rosolare da entrambe le parti per pochi istanti in 20 g di burro. Salatele, pepatele e mettetele in una pirofila imburrata. Su ogni scaloppina adagiate 2 o 3 fette di pomodoro ed un po' di mozzarella tagliata a dadini. In una casseruola mettete 30 g di burro e le acciughe, dissalate, diliscate e tagliate a pezzetti. Con i denti di una forchetta cercate di sciogliere le acciughe nel burro, poi versate il tutto sulle scaloppe; spolverizzate con un po' di origano e mettete in forno caldo a 200 gradi per 7-8 minuti, finché la mozzarella si sarà fusa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di vitello
- 2 pomodori maturi
- 1 mozzarella piccola
- 2 acciughe sotto sale
- farina
- 50g di burro
- origano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Carne Murata (2)
- Scaloppe Alla Pizzaiola
- Involtini Di Fesa Di Vitello All'emiliana
- Scaloppine Alle Olive
- Fagottini A Sorpresa

Vitello Tartufato

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Lessate le castagne in acqua bollente leggermente salata per 30 minuti, scolatele e tenetele da parte.
Salate e pepate i filetti di vitello, spalmateli di pasta di tartufo, avvolgeteli nella pancetta e legateli con spago da cucina.
Rosolate la carne in una casseruola con tre cucchiai di olio. Quando gli arrostini saranno dorati su tutti i lati, innaffiateli con il vino che lascerete sfumare, poi continuate la cottura in forno a 180 gradi per 45 minuti, bagnando ogni tanto con il brodo. Nel frattempo sbucciate gli scalogni, divideteli a metà e saltateli in padella con tre cucchiai di olio. Salateli, pepateli e cuoceteli per 15 minuti a fuoco basso.
Unite i cavoli tagliati a quadretti e le castagne, lasciate insaporire e proseguite la cottura bagnando ogni tanto con brodo vegetale finché tutte le verdure non saranno tenere. Quando i filetti saranno pronti slegateli, tagliateli a fette spesse e filtrate il fondo di cottura.
Disponete nei piani da portata le fette di carne con il contorno di scalogni e di castagne,' versatevi la salsa e grattugiate il tartufo nero fresco.

Ingredienti per 6 persone

- 2 filetti di vitello
- 120g di pancetta tagliata a fette grandi
- 35g di pasta di tartufi neri
- 20g di tartufo nero fresco
- 12 di scalogni
- 24 di castagne secche tenute a bagno la notte
- 6 foglie di cavolo bianco
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 mestolo di brodo vegetale
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Nodini Di Vitello In Bellavista
- Uccellini Scappati (2)
- Arrosto Ripieno Alla Reggiana
- Saltimbocca Alla Romana (5)
- Scaloppine In Rosa

Vitello Tonnato

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Legare in più punti il vitello con uno spago incolore.
Lavare e diliscare le acciughe quindi dividerne due a metà e infilare i filetti ricavati tra lo spago e la carne. Porre a fuoco in una casseruola ovale, larga a sufficienza per farvi stare il pezzo di vitello non di più, l'acqua necessaria per lessarlo, unire la cipolla con conficcato il chiodo di garofano, il gambo di sedano, il prezzemolo, il basilico, la foglia di alloro, precedentemente ben lavati, la carota lavata e raschiata, cinque grani di pepe e mezzo bicchiere circa di aceto. Porre il recipiente sul fuoco e, quando si alza il bollore, mettervi la carne, dopo poco salare e lasciarla cuocere a fuoco moderato per circa un'ora e mezza. A cottura ultimata scolarla, metterla su un piatto, porre sopra un secondo piatto e su questo un leggero peso, quindi lasciarla raffreddare. Nel frattempo preparare la salsa: tritare finissime le restanti acciughe, il tonno, i capperi (anche con il moulinex), poi porre il trito in una ciotola ed incorporarvi mezzo bicchiere d'olio e il succo filtrato di due limoni (oppure della maionese già fatta), salare e pepare.
Tagliare il vitello ormai freddo a fettine sottilissime.
Sistemare su un piatto da portata uno strato di fettine di carne e ricoprirle di un sottile strato di salsa, continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di carne di vitello
- 150g di tonno sott'olio
- 1 cucchiaio di capperi
- alcuni rametti di prezzemolo
- aceto di vino bianco
- 1 cipolla
- alcune foglie di basilico
- 1 chiodo di garofano
- 4 acciughe salate
- 1 foglia di alloro
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 2 limoni
- olio d'oliva extra-vergine
- pepe in grani
- sale

Varianti

- Vitello Tonnato (2)
- Vitello Tonnato (3)
- Vitello Tonnato (4)
- Vitello Tonnato Alla Moda Antica
- Vitello Tonnato Caldo
- Vitello Tonnato Freddo

Ricette simili

- Vitello In Salsa Sfiziosa
- Scottiglia Aretina
- Capriolo In Salmì (3)
- Arrosto Freddo Di Vitello E Tonno
- Vitello In Salsa

Vitello Tonnato (2)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In un tegame sistemate la carne, il tonno sminuzzato, le cipolle tagliate a fette sottilissime, le acciughe dissalate, sale e pepe.
Ricoprite con il vino allungato con poca acqua.
Coprite e cuocete piano per un paio d'ore.
Ritirate la carne, frullate la salsa rimasta nella pentola e diluitela con un bicchiere di olio e il succo passato di un limone.
Tagliate il vitello a fette e ricopritelo con la sua salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di carne di vitello magro
- 250g di tonno sott'olio
- 4 acciughe
- 2 cipolle
- 50 cl di vino bianco secco
- olio d'oliva
- 1 limone (succo)
- sale
- pepe

Varianti

- Vitello Tonnato
- Vitello Tonnato (3)
- Vitello Tonnato (4)
- Vitello Tonnato Alla Moda Antica
- Vitello Tonnato Caldo
- Vitello Tonnato Freddo

Ricette simili

- Arrosto Freddo Di Vitello E Tonno
- Trippa In Agrodolce
- Spezzatino Con Peperoni
- Vitello Ai Peperoni
- Finanziera (2)

Vitello Tonnato (3)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Preparare il brodo con cipolla, carote e sedano poi aggiungere la carne.
Cuocere a calore moderato per un'ora e 1/4 poi lasciar raffreddare la carne nel brodo. Ridurre in purea tonno, filetti d'acciughe, olio aggiungendo 1-2 dl di brodo. La salsa deve risultare abbastanza densa.
Aromatizzare con aceto, succo di limone pepe e sale.
Togliere la carne dal brodo e tagliarla a fette sottili con le quali ricoprirete un piatto.
Tagliate quindi a cubetti le carote e il sedano.
Cospargete poi la carne con le verdure e la salsa ottenuta.
Mettere nel frigorifero per 8-12 ore.
Guarnire a piacimento.
Accompagnare con insalata verde e pane fresco o pane all'aglio. Suggerimento: potete sostituire la spalla di vitello con altre parti (noce, magatello o anche punta o collo), o con carne di maiale (lonza).

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di spalla di vitello
- 1 cipolla steccata con alloro e chiodi di garofano
- 3 carote pelate
- 1 pezzo di sedano rapa
- 150 cl di brodo di verdura
- pepe in grani
- per la salsa:
- 10 filetti d'acciughe
- 20 cl di olio d'oliva
- 1 scatola di tonno sgocciolato (160 g)
- 1 tazza grande di maionese al limone
- aceto di vino
- succo di limone
- sale
- pepe
- per guarnizione:
- capperi
- cetrioli sott'aceto
- olive
- uova sode in quarti
- erba cipollina
- filetti d'acciughe

Varianti

- Vitello Tonnato
- Vitello Tonnato (2)
- Vitello Tonnato (4)
- Vitello Tonnato Alla Moda Antica
- Vitello Tonnato Caldo
- Vitello Tonnato Freddo

Ricette simili

- Vitello In Salsa Tonnata
- Arrosto Freddo Di Vitello E Tonno
- Fusello Di Manzo Al Barolo
- Bollito Di Manzo All'erba Cipollina Con Insalata Mista
- Arrosto Saporito

Vitello Tonnato (4)

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Fate bollire la carne con la carota, il sedano e la cipolla, quando è cotta toglietela dall'acqua e lasciatela raffreddare.
Frullate nel mixer la scatola di tonno, i cetriolini, le acciughe, i capperi, l'aceto di vino bianco e poi unite la maionese.
Tagliate il magatello a fettine sottili e mettete su un piatto di portata.
Coprite con la salsa e decorate con capperi e cetriolini.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di magatello di vitello
- carota
- sedano
- cipolla
- maionese
- 1 scatola di tonno
- cetriolini sott'aceto
- 10 capperi
- 2 acciughe sott'olio
- 1/4 bicchiere di aceto di vino bianco
- sale

Varianti

- Vitello Tonnato
- Vitello Tonnato (2)
- Vitello Tonnato (3)
- Vitello Tonnato Alla Moda Antica
- Vitello Tonnato Caldo
- Vitello Tonnato Freddo

Ricette simili

- Vitello In Salsa Tonnata
- Arrosto Freddo Di Vitello E Tonno
- Vitello In Salsa
- Scaloppine Saporite (2)
- Carne Alla Resi

Vitello Tonnato Alla Moda Antica

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Prendete la rotonda della coscia o girello di un vitello di fassone, mettetelo in una terrina e copritelo con aceto ed acqua (mezzo litro di aceto bianco dovrebbe bastare), aggiungete la cipolla affettata grossolanamente, i chiodi di garofano, il pepe nero, la cannella, l'alloro e il sale.
Lasciate la carne a macerare nella marinata almeno 12 ore, ovvero una notte. Adesso fate brasare il girello: prendete una casseruola, fatevi sciogliere due noci di burro e poi disponete la carne ben sgocciolata e fatela rosolare un po' affinché faccia una sottile crosta. A questo punto aggiungete le acciughe dissalate e diliscate e fatele sciogliere nel burro, quindi versate nell'intingolo il tuorlo d'uovo sodo sbriciolato.
Rimestate e aggiungete subito la marinata.
Fate cuocere a casseruola scoperta fino a quando il sugo si è ben ristretto. La cottura, comunque, non deve essere troppo prolungata, altrimenti la carne, quando sarà servita fredda e a fette, apparirà asciutta e prosciugata dei suoi umori.
Togliete la carne e affettatela non troppo sottilmente, versate sopra le fette il fondo di cottura dopo averlo passato al setaccio e guarnito coi capperi precedentemente lavati sotto l'acqua corrente. Il vitel tonné va servito freddo. Questo piatto, come avrete notato, nulla ha a che spartire col vitello tonnato odierno, vivanda nobilissima a base di carne di vitello lessa, tagliata e ricoperta con una salsa ottenuta da maionese, tonno e capperi e una spruzzata di succo di limone. Il francesismo tonné (ovvero tannè) starebbe per conciato, ossia accomodato, secondo Luciano De Giacomi. Ma significa pure scuro, cupo, come del resto appare la salsa d'acciughe che guarnisce questo piatto. Vino consigliato: Dolcetto di Dogliani.

Ingredienti per 10 persone

- 1000g di rotonda di vitello
- 50 cl di aceto di vino bianco
- 1 cipolla
- 6 chiodi di garofano
- 5 grani di pepe nero
- 1 pezzo di cannella
- alcune foglie di alloro
- sale
- 10 acciughe sotto sale
- 2 noci di burro
- 3 tuorli d'uovo sodo
- 10 capperi sotto sale

Ricette simili

- Vitel Tonné
- Medaglioni Marinati
- Vitello Tonnato
- Vitello In Salsa
- Lombo Di Maiale Tonnato

Vitello Tonnato Caldo

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

In una casseruola scaldate burro e olio e rosolatevi il magatello.
Salate, pepate e dopo 5 minuti versate il vino.
Lasciate evaporare.
Aggiungete la carota e la costa di sedano interi e un bicchiere d'acqua.
Coprite e continuate la cottura a fuoco basso per un'ora e mezzo. Ogni tanto girate la carne. Nel frattempo tritate il tonno, le acciughe dissalate e diliscate, alcuni cetriolini e diluite il tutto con il succo del limone.
Togliete dalla pentola la carne, la carota e il sedano. Versatevi la salsa di tonno, amalgamatela al sugo di cottura.
Tagliate la carne a fette non tanto spesse e ricoprite con la salsa calda. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Barbera DOC, Sangiovese Di Romagna DOC, Regaleali Rosato VdT Di Sicilia.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di magatello di vitello
- 40g di burro
- olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 100g di tonno sott'olio
- 2 acciughe sotto sale
- 1 limone
- cetriolini sott'aceto
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vitello Tonnato (4)
- Vitello In Salsa Tonnata
- Vitello Tonnato Freddo
- Arrosto Freddo Di Vitello E Tonno
- Vitello Tonnato (2)

Vitello Tonnato Freddo

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Legate il magatello con lo spago bianco da cucina e lessatelo in acqua calda salata con carota, cipolla, sedano, un cucchiaio abbondante d'aceto e uno d'olio.
Cuocete a fuoco basso e coperto per circa 2 ore.
Raffreddate la carne nel suo brodo.
Passate al tritatutto il tonno, i filetti d'acciughe, i capperi, i tuorli; diluite il composto con alcuni cucchiai d'olio, un po' del brodo di cottura e il succo del limone.
Slegate la carne, affettatela e ricopritela con la salsa.
Lasciate insaporire alcune ore. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Pigato DOC, Vernaccia Di San Gimignano DOCG, Castel Del Monte Chardonnay DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di magatello di vitello
- olio d'oliva
- aceto di vino
- 1 carota
- 1 cipolla
- sedano
- sale
- per la salsa:
- 200g di tonno sott'olio
- 3 filetti d'acciughe
- 2 cucchiai di capperi
- 2 tuorli d'uovo sodo
- olio d'oliva
- 1 limone (succo)

Ricette simili

- Vitello Tonnato (4)
- Arrosto Freddo Di Vitello E Tonno
- Vitello In Salsa Tonnata
- Vitello Tonnato (3)
- Vitello In Salsa

Wurstel Alle Salse

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Rosolate nel burro le cipolle tagliate a fette sottili.
Immergete i wurstel in acqua bollente per 10 minuti, scolateli con cura.
Tagliate i panini a metà, spalmateli di senape, di ketchup e di salsa remoulade. Disponetevi i wurstel, cospargeteli con le cipolle, chiudete il panino, servite subito.
Accompagnare con birra (preferibilmente doppio malto).

Ingredienti per 4 persone

- 8 wurstel di maiale
- 8 panini
- 4 cipolle
- ketchup
- senape dolce
- salsa remoulade

Ricette simili

- Spiedini Fantasia
- Hamburger
- Maiale In Agrodolce
- Spezzatino Di Maiale In Agrodolce
- Arrosto Ripieno Con Wurstel

Wurstel Con Verza

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Mondate la verza, tagliatela a striscioline, insaporitela in un tegame con olio, sale e pepe.
Cuocete a fuoco basso, coperto, per un'ora. All'ultimo momento spruzzate l'aceto, mescolate, togliete la verdura dal recipiente e disponetela su un piatto da portata.
Immergete i wurstel nell'acqua bollente per 10 minuti, sgocciolateli, disponeteli sul letto di verza e serviteli. Vini di accompagnamento: Birra tipo Weiss; Prosecco Di Conegliano DOC, Cortese Dei Colli Tortonesi “Frizzante” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 wurstel di maiale
- 1 cavolo verza
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Maiale Affumicato Stufato
- Frisse
- Involtini Di Lonza
- Costolette Agrodolci Con Cavolo
- Cassoeula

Wurstel E Patate

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Lessate le patate, quando sono fredde tagliatele a fettine.
Sbollentate i wurstel alcuni minuti, fateli raffreddare e tagliateli a rondelle. Riuniteli in un'insalatiera con le patate, amalgamate il tutto con alcuni cucchiai di maionese, salate, pepate e guarnite con le olive snocciolate. Vini di accompagnamento: Riesling Italico “Frizzante” Oltrepò Pavese DOC, Alto Adige Pinot Bianco “Spumante” DOC, Malvasia “Frizzante” Colli Di Parma DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 wurstel di maiale
- 5 patate a pasta bianca
- alcuni cucchiai di maionese
- olive nere snocciolate
- sale
- pepe

Ricette simili

- Petto Di Vitello Alla Maionese
- Scaloppe Di Filetto Di Maiale, Cipolla, Lardo E Olive Nere
- Braciole Di Maiale Alla Tedesca
- Fagottini Di Maiale Con Radicchio Bianco
- Spiedini Fantasia

Zampetti Di Vitello Agli Champignon

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Preparate gli zampetti, tagliateli lungo i tendini spezzettandoli, lardellateli, aggiungete il sale e rosolateli per bene nell'olio bollente. A questo punto aggiungete il grasso, cospargeteli con un velo di farina, versate lentamente, partendo dal bordo, una parte del fondo marrone, dopodichè tenete il coperchio chiuso e aggiungete spesso, durante la cottura, il liquido occorrente.
Lavate gli champignon, tagliateli a fettine sottili, fateli saltare nel burro, aggiungeteli agli zampetti dopo 30 minuti, dopodichè completate la cottura. Nel caso in cui la marinata dovesse risultare troppo liquida, fate un impasto di fecola di mais ed acqua, aggiungetelo, portate a cottura e completate con la panna.
Tagliate la carne, servitela a tavola e spargetevi sopra del prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 1250g di zampetti di vitello
- 100g di speck per lardellare
- 25g di olio d'oliva
- 30 cl di brodo (o fondo marrone)
- 125g di funghi champignon
- 25g di burro
- sale
- 10g di farina
- 1 cucchiaio di panna
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Ricette simili

- Brasato Di Manzo Alla Girardi
- Hamburger Al Burro
- Bistecca Brasata
- Scaloppine Al Prosciutto E Funghi
- Braciola Di Maiale Glassata Al Cumino

Zampone Con Zabaglione Al Cognac

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Preparare a bagnomaria uno zabaglione con 3 tuorli d'uovo, 4 cucchiai di acqua, un cucchiaio di cognac, e un pizzico di sale, montare fino a quando sarà diventato soffice e denso.
Cuocere dei fagioli di spagna, e farli poi brasare con pochissimo sugo di carne. Far cuocere lo zampone immergendo per 40 minuti circa in acqua bollente la busta sigillata che lo contiene, quindi estrarlo, sgocciolarlo ed affettarlo. Disporre prima i fagioli, poi le fette di zampone, guarnire con broccoli cotti al naturale e servire il piatto con a parte lo zabaglione caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 3 tuorli d'uovo
- 4 cucchiai di acqua
- 1 cucchiaio di cognac
- 1 pizzico di sale
- fagioli di spagna
- sugo di carne
- 1 zampone già pronto in busta sigillata
- broccoli

Ricette simili

- Lattughe Ripiene In Brodo
- Zampone Cotto
- Albòndigas En Chipotle
- Trippa Alla Lombarda
- Fettine Di Vitello All'uovo E Limone

Zampone Cotto

Secondo di carne a base di maiale

Ricetta

Tenete lo zampone a bagno una notte. Sgocciolatelo. Con un grosso ago praticate sulla cotenna numerosi fori. Avvolgetelo in una garza, immergetelo in acqua fredda, portate a bollore.
Lasciate sobbollire piano e coperto per 3 ore abbondanti. Il tempo di cottura aumenta di circa mezz'ora ogni mezzo chilo in più. Lasciatelo riposare 10 minuti nella sua acqua, tagliatelo a fettine. Ottimo con purè di patate o con lenticchie in umido. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Bonarda DOC, Lambrusco Grasparossa Di Castelvetro DOC, Cesanese Di Affile “Spumante Asciutto” DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 zampone di 1000 g

Ricette simili

- Zampone Con Zabaglione Al Cognac
- Salama Da Sugo (2)
- Lingua In Bellavista
- Noce Di Cervo Arrosto
- Coniglio Alle Cipolline

Zighinì

Secondo di carne a base di manzo

Ricetta

Tagliare a fettine sottili le cipolle e farle appassire nell'olio.
Unire la carne tagliata a cubetti di circa 1 cm di lato, e far colorire.
Unire il pomodoro passato, il peperoncino, e coprire il tutto con acqua calda.
Incoperchiare e lasciare sobbollire per 2 ore circa, controllando che non si attacchi al fondo e non asciughi troppo. Alla fine deve risultare come una crema scura, con i cubetti ben teneri. Nel frattempo sciogliere il lievito in poca acqua tiepida, e unire un po' della farina (come si fa per la pasta da pane). Quando l'impasto è lievitato (ma in originale non si dovrebbe usare il lievito, ma far inacidire naturalmente l'impasto di acqua e farina), aggiungere un cucchiaio d'olio, acqua e l'altra farina, per ottenere un composto molto fluido (a occhio: appena poco più denso delle uova sbattute con cui si fa la frittata). Far lievitare ancora, possibilmente in luogo tiepido. In una padella antiaderente, meglio se grande, appena pennellata di olio (solo la prima volta), versare un mestolo di questo impasto, lasciandolo rapprendere al fuoco come se fosse una crepe (lo spessore dev'essere quello, o forse appena poco più spesso), e girandola usando pollici e indici solo quando si stacca da sè.
Continuare con il resto del blob. Si serve in un unico piatto molto grande posto al centro della tavola, ricoperto dalle 'crepes di pane' (gli 'anghera', che qualche volta si comprano già pronti - a Pisa, per esempio), sopra le quali si versa lo zighinì (la carne) ben caldo, e se volete uova sode, verdure, insalata, o un'altra tipica preparazione eritrea fatta con farina di ceci. Si mangia con le mani, strappando un pezzo di pane e acchiappando con questo un po' di carne.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di carne di manzo (o carne di montone)
- 200g di cipolla
- 100g di pomodoro
- olio di semi
- peperoncino
- 100g di farina
- lievito di birra

Ricette simili

- Chili Con Carne (3)
- Polpettine Piccanti
- Lattughe Ripiene In Brodo
- Spezzatino Di Zurigo
- Irish Stew

Zuppa Di Milza Con Crostini

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Occupatevi innanzi tutto della milza: battetela, tagliatela trasversalmente e sfilacciatela.
Lavorate il burro con i rossi di uovo e aggiungetevi la milza con il prezzemolo tritato, la maggiorana, un po' di scorza di limone, sale e pepe.
Montate gli albumi a neve e incorporateli al composto che spalmerete sulle fette di pane, ricoprendo ognuna con una seconda fetta in modo che si incollino.
Friggete quindi questi 'sandwich' in Olio D'oliva Extra-vergine bollente, fateli poi sgocciolare e, quando sono freddi, tagliateli a bastoncini. Infine servite i bastoncini di pane in un brodo di carne, precedentemente preparato, caldo cosparso di erba cipollina.

Ingredienti per 4 persone

- 1 milza di vitello
- 2 uova
- alcuni rametti di prezzemolo
- maggiorana
- scorza di limone
- 150 cl di brodo di carne
- erba cipollina
- 50g di burro
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- alcune fette di pane raffermo (fette sottili)

Ricette simili

- Polpettone All'uovo
- Crostini Di Milza
- Involtini Siciliani (2)
- Fegato Con Le Cipolle Alla Veneziana
- Scottiglia Aretina

Zuppa Di Polmone

Secondo di carne a base di vitello

Ricetta

Spurgare per 3 ore in acqua salata 500 g di polmone di vitello e poi lessarlo per 15 minuti in acqua salata. Tagliarlo a cubetti e rosolarlo in padella con 4 cucchiai di strutto e una cipolla tritata.
Aggiungere un cucchiaio di farina, un cucchiaio di aceto, sale, pepe e tanta acqua quanto basta per rendere brodosa questa zuppa che si cuoce per 30-40 minuti e si serve calda accompagnata da crostini di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di polmone di vitello
- 4 cucchiai di strutto
- 1 cipolla tritata
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Finanziera (2)
- Manzo Alla Senape
- Rognone Al Prezzemolo
- Polpettine Ubriache
- Paté Con Frutta In Agrodolce